PİRİNÇ SALATASI

2 Çay bardağı pirinç
2 Çay bardağı iç bezelye
1 Kırmızı çarloston biber
1 Kutu konserve ton balığı
Sosu için :
2 Çorba kaşığı sirke
1 Çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
6 Çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı hardal
2 Havuç
Tuz

Önce pirinci bol suda on beş dakika pişirin, fakat çok fazla yumuşamamasına dikkat edin. Sonra pişirdiğiniz pirinci bir süzgece alıp üzerine soğuk su dökün ve süzülmesi için bir tarafa bırakın. Çarleston biberi yıyayıp ortadan ikiye bölün ve dip kısmıyla çekirdeklerini çıkarın ve ince şerit şeklinde kestikten sonra üç dakika sıcak suda tutun, çıkarın ve bunun da sularını süzdürün. Bezelyeleri ve havuçları haşlayın, ton balığını kutudan çıkarıp yağlarının süzülmesini sağlayın.
Sos için sirkeyi tuz, hardal, şeker ve maydanozla iyice karıştırın, zeytinyağını da karıştırmaya devam ederek ilâve edin, tuzunu ve karabiberini koyun. Sonra bunu bir kâseye koyacağınız salata malzemesinin üzerine döküp bir süre üzeri kapalı olarak bırakıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:16629 • adı:Pirinç Salatası • gönderen:Seçil • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:14