



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ SALATASI

1 Su Bardağı pirinç
1 Su Bardağı Misir
4-3 Domates
4-5 Sivribiber
1 Demet Maydanoz
1 Fincan Soya Yağı
1 Çay Bardağı Sızma Zeytinyağı
1 Limon
1 Fincan light Soya Sosu
Köri
Nane

Maydanozu kök tarafından 1 cm kadar kesip canlanması için su dolu bir bardağa yerleştirin. Amerikan pirincini derin bir kaba yerleştirerek üzerine 3-5 parmak fazla olacak şekilde sıcak su ve bir kasık tuz ilave edin. Ara sıra karıştırarak iliyincaya kadar bekletin.

Çıg tane misir kullanacaksanız, tuzlu suda haslayıp tel süzgeçte suyunu iyice süzün, Misiriniz konserveyse açtıktan sonra yine iyice süzün. Sivri biberlerin içini çıkarıp ince ince doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyun ve tavla zari büyüklüğünde doğrayın.

Pirinci sudan çıkartıp tel süzgeçe bosaltarak iyice yıkayıp, süzün. Bir tencerede su kaynatın. Pirinçlerin yapışmaması için, içine 1 fincan soya yağı ve tuz ekleyin. Üzerine pirinçleri ilave ederek arada karıştırarak kapagini kapatmadan haslayın. Ocagi kapattıktan sonra 3-5 dakika bekletip suyunu süzün.

Haslanmış pirinçleri derin bir kaseye alın. Bütün malzemeleri üzerine ekleyerek, pirinçleri kırmadan karıştırın. Üzerini süsleyerek servis yapın.