HİNDİSTAN USULÜ SALATA

Malzemesi:
Bir tavuğun göğüs eti,
1/2 litre su,
tuz,
1/4 litre su,
125 gr. pirinç,
1 demet sarımsak,
1 küçük soğan.
Sosu için:
Zeytinyağı,
limon suyu,
tuz,
biber.
Süslemek için:
Yeşil salata yaprakları.

Hazırlanışı:
Suyu bir tencerede kaynatın, yıkadığınız tavuğun göğsünün içine atarak haşlayın. Başka bir kabın içinde 1/4 litre suyu kaynatın. Tuzlanmış ve yıkanmış pirinci içine atarak 15 dakika haşlayın. Sarımsağı temizleyin ve boyuna parçalar halinde kesin. Pirinci ateşten indirmeden 5 dakika önce sarmısağı ilave edin. Pirinci soğumaya bırakın. Tavuk etini tencereden alın. Derisini çıkarın ve eti kemikten ayırın. İnce uzun parçalar halinde kesin. Soğumaya bırakın. Soğanı soyun küçük parçalar halinde doğrayın. Bütün malzemeyi bir kabın içine alın.
Sos için verilen malzemeyi birbiri ile karıştırın. Salatayı servis yapacağınız, tabağın alt kısmına yeşil salata yapraklarını döşeyin. Üzerine salatayı yayın, Sosu da dökerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:26541 • adı:HİNDİSTAN USULÜ SALATA • gönderen:sevil tok • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:56