



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LABADA OTLU TON BALIĞI SALATASI

Yarım su bardağı bezelye
3 bardak haşlanmış pirinç
200 gr ton balığı
1 çorba kaşığı doğranmış kereviz sapı
1 çorba kaşığı limon suyu
Yarım çay kaşığı köri
Yarım çay kaşığı acı biber sosu
2 adet orta boy domates
3 tutam labada otu

Geniş bir kase içine haşlanmış pirinç ve bezelyeleri koyun ve hafifçe karıştırın. Ton balığı, kereviz labada otu ve soğanı ilave edin. Küçük bir kavanoz içine limon suyu, yağ, köri ve biber sosunu koyduktan sonra kavanozun kapağını kapayarak çalkalayın. Bunu, pirinç karışımının üzerine döküp hafifçe karıştırın. Kasenin kapağını kapatarak buzdolabında 30 dakika soğutun. Marul yaprakları üzerinde servis yapın ve domatesle süsleyin.

