MISIR SALATASI

300 gr. haşlanmış tane mısır
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil çarliston biber
1 adet limon
100 gr. uzun taneli pirinç
2 adet salatalık turşusu (Kornişon)
50 gr. yağlı kaşar peyniri rendesi
1/2 çay bardağı sirke
1 tatlı kaşığı hardal
100 gr. haşlanmış mantar
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:
Pirinci 20 dakika tuzlu suda haşlayınız. Suyunu süzüp, soğuk sudan geçirip, soğumaya bırakınız. Yeşil ve kırmızı biberlerin tohumlarını çıkarıp ince ince kıyınız. Limonlu suda haşlanmış mantarları küçük küçük doğrayınız. Mısır tanelerini haşlayınız. Eğer mısırları koçanı ile haşladıysanız, tanelerini ayıklayıp 300 gr.'mını alınız. Salatalık turşusunu ince halka halka doğrayınız. Sirkeyi, hardalı zeytinyağını karıştırıp çatalla çırpınız. Bir iki çorba kaşığı su ilave edip karışımı sulandırınız. Biberini ekiniz. Hazırladığınız bütün malzemeyi bir salata kasesine koyup harman ediniz. Sirkeli zeytinyağını döküp ezmeden karıştırınız. Üzerine kaşarpeyniri rendesi ve ince kıyılmış maydanoz serpip, serin serin ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:44269 • adı:Mısır Salatası • gönderen:patent • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:36