



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PİRİNÇ SALATASI

- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 kilo pırasa
- 1 su bardağı pirinç
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 3 çorba kaşığı mayonez
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 demet dereotu

Pırasanın beyaz kısımlarını ince ince kıyalım. Sıvı yağı, margarini ve pırasayı tavaya alıp kavuralım. İçine yıkanmış süzölmüş pirinci ve tuzu koyup 1 su bardağı suya ekleyip pişirelim. Suyunu çekince altını kapatıp soğumaya bırakalım. Soğuyan pırasanın içine yoğurdu, mayonezi, ezilmiş sarımsağı ve doğranmış dereotunu katıp karıştıralım. Dolapta soğutup servis yapalım.



Fotoğraf "Esma Hatun Güven" tarafından gönderildi. 16.05.2016