



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKDENİZ USULÜ PİRİNÇ SALATASI

1 su bardağı haşlanmış pirinç
1 adet kırmızı soğan
1 adet marul
1 demet Maydanoz
1 adet limon
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet turp
1 adet kırmızıbiber
2 çorba kaşığı sirke
İstenirse mısır, kuru üzüm olabilir

Tüm yeşillikleri bol suda yıkayın. Biberleri uzun dilimler halinde kesin. Soğanları ince dilimleyin ve yeşilliklerle karıştırın. Üzerine zeytinyağı ve limon suyu gezdirip servis tabağına alın. Haşlanmış Amerikan pirinçlerini soğanın üzerine yerleştirip karıştırın ve servis tabağını hazırlayın. Son olarak sirke de ekleyip bekletmeden servis yapın. İstenirse mısır, üzüm de çok yakışıyor içine, üstelik bir gün önceden kalan pilavınızı bu salatayı yaparken değerlendirebilirsiniz.