



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASYA PİRİNÇ SALATASI

250 gr. yasemin pirinci
180 gr. kırmızı soğan
1 adet olgun mango
2 adet yeşil limon
40 ml. soya sosu
40 ml. acı-tatlı çili sosu
1 diş sarımsak
1 adet hindi göğsü
30 gr. taze zencefil
30 ml. zeytinyağı
1 demet kişniş
Tuz

Pirinci tuzlu suda haşlayın. Süzüp yağlanmış bir tepside soğumaya bırakın. Soğanları uzunlamasına şeritler halinde doğrayın.

Mangoyu soyun, etli kısmını çıkarın, 1/2 cm. kalınlığında dilimlere kesip ortalarından çapraz parçalara bölün. Hindi göğsünü 4 eşit parçaya bölüp yağsız tavada kızartın.

Soslar, limon suyu, ezilmiş sarımsak, doğranmış otlar ve zeytinyağıyla sos hazırlayın. Bütün malzemelerle karıştırıp servis yapın.
