



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI SALATA

Yarım su bardağı bezelye  
1 çorba kaşığı kereviz sapı  
1 çorba kaşığı limon suyu  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Yarım çay kaşığı köri  
2 çay kaşığı acı biber sosu  
3 domates  
3 su bardağı haşlanmış pirinç

Geniş bir kase içine haşlanmış pirinç ve bezelyeleri koyun ve hafifçe karıştırın. Kereviz 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.