



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI TUNA SALATASI

3 bardak haşlanmış pirinç
Yarım su bardağı bezelye
200 gr ton balığı
1 çorba kaşığı doğranmış kereviz sapı
1 çorba kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı köri
Yarım çay kaşığı acı biber sosu
2 adet orta boy domates

Geniş bir kase içine haşlanmış pirinç ve bezelyeleri koyun ve hafifçe karıştırın. Tuna balığı, 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.