



## ÇİN SALATASI

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

2 su bardağı pirinç  
3,5 su bardağı kaynar su  
1 su bardağı haşlanmış havuç  
1 su bardağı haşlanmış bezelye  
1 kase doğranmış kornişon turşu  
2-3 adet ince doğranmış taze soğan  
İnce doğranmış maydanoz  
2 su bardağı haşlanmış mısır  
Çörekotu  
1 limon suyu  
Tuz

Pirinçe üzerini geçecek kadar sıcak su koyup nişastasının çıkması için 15-20 dakika bekletip, suyunu süzün. Pilav tenceresinde biraz sıvı yağ ile önce kavurup, sonra üzerini geçecek kadar yaklaşık 3 su bardağı kaynar su ekleyip pilav gibi pişirin. Pişen pirinci kapağını açıp iyice soğutun. (soğumadan malzemeleri eklersek lapalaşır) Yarım ay şeklinde doğranmış havuç, bezelye, maydanoz (dereotu da çok yakışıyor) ve kornişon turşuyla pirinci harmanlayın. Üzerine biraz tuz ve limon suyu ilave edin. (turşu tuzlu olduğu için ölçülü olmada fayda var) Çörekotuyla süsleyip servis yapın.

