



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN SALATASI

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Dereotu 0.5 Demet
Maydanoz 0.5 Demet
Limon Suyu 1 Çorba Kaşığı
Basmati Pirinç 2 Su Bardağı
Su 3 Su Bardağı
Nar Ekşisi 1 Çorba Kaşığı
Bezelye 1 Su Bardağı
Mısır 1 Su Bardağı
Havuç 3 Adet
Taze Soğan 4 Dal
Kornison Tursu 5 Adet

2 bardak pirinci, 3 bardak suyla, pilav gibi pişirin, iyice soğutun. Lapa bir kıvam olmaması için kullanılacak tüm malzemelerin sıcaklığının birbirine yakın/aynı olması çok önemlidir. Mevsiminde COOK Buzdolabı Poşetiyle dondurucuya koyduğumuz mısır ve bezelyeyi pirince ekleyin. Doğranmış kornişon turşuyu, kıyılmış maydanoz ve dereotunu karışıma ilave edin. (Arzu ederseniz) havuçları haşlayıp soğutun, küp küp doğrayın. Tüm malzemeleri karıştırdıktan sonra, limon suyunu ve nar ekşisini ekleyin. Kornişon turşu tuzlu olduğundan, tuz miktarını damak tadınıza göre kontrollü atmanızı öneririm.

