



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN SALATASI

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı YONCA mısır yağı
1 su bardağı haşlanmış bezelye
1 su bardağı haşlanmış ince kıyılmış havuç
1 su bardağı haşlanmış mısır
1 su bardağı ince kıyılmış YONCA kornişon turşu
Birer tutam yeşil soğan, dereotu, maydanoz
1 limon
2 kesme şeker
Tuz

Hazırlanış:

2 bardak pirinç biraz tuz ve sıcak su ile bir saat ıslatılır. Bol su ile yıkanır. Teflon tencereye YONCA mısır yağı konur. YONCA mısır yağı ve pirinç biraz kavrulduktan sonra iki kesme şekeri, bir limon suyu, tuz ve 2,5 su bardağı sıcak su ilave edilerek pişirilir. Bir gece dinlendirilir. Sabah içine bezelye, havuç, mısır, salatalık turşusu, ince kıyılmış dereotu, maydanoz, yeşil soğan ilave edilir. Ve karıştırılır. Arzuya göre limon ilave edilir.