



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR SALATASI

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı
Dereotu 0.5 Demet
Fesleğen 4 Yaprak
Limon Suyu 1 Adet
Su 3 Su Bardağı
Kültür Mantarı 4 Adet
Bezelye 1 Çay Bardağı
Kırmızı Biber 1 Adet
Domates Cherry 4 Dal
Enginar 3 Adet
Taze Soğan 0.5 Demet
Soğan 1 Adet
Kesme Şeker 1 Adet
Yasemin (jasmine) Pirinci 2 Su Bardağı

Ayıklanmış enginarları, soğan, yarım limon suyu ve tuz ile üzerine çıkacak kadar su koyarak yumuşayınca kadar haşlayın. 2 su bardağı pirinci sıcak suda 29 dakika ıslatın, suyunu süzdükten sonra, 1 çorba kaşığı zeytinyağı 3 su bardağı su ve kesmeşeker ilave edip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. 10 dakika demlendikten sonra bir kaseye alın, içine iri doğranmış enginar, mantar, ince kıyılmış dereotu, taze soğan, fesleğen, küp doğranmış kırmızı ve sarı biber ve bezelye katın. kalan zeytinyağı ve limon suyunu ilave ederek bütün malzemeleri karıştırın. Üzerini kiraz domates ile süsleyerek servis yapın.

