



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ESMER PİRİNÇ SALATASI

6 kişilik malzemeler:

1.5 su bardağı esmer pirinç

2.5 su bardağı su

1 soğan

1 dolmalık kırmızıbiber

2 kereviz

4-5 dal maydanoz

4 çorba kaşığı çekilmiş ceviz içi

Yarım çay bardağı portakal suyu

Yarım çay bardağı limon suyu

1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Tuz

1. Pirinci yıkayıp süzün. Ilık su ile ıslatıp 30 dakika bekletin. Tekrar yıkayıp süzün. Tencereye alıp 2.5 bardak su ekleyin ve kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
2. Soğan, kereviz ve dolmalık biberi temizleyip ince ince doğrayın. Maydanozu kıyın. Pirinç, maydanoz, soğan, dolmalık biber ve kerevizi büyük bir kaptan harmanlayın. Cevizleri teflon tavada 2-3 dakika hafifçe kavurun. Soğuması için bir tabağa alın.
3. Sos malzemelerini bir kaptan karıştırın. Sosu salatanın üzerine gezdirip harmanlayın. Salatayı servis kâselerine paylaştırıp üzerine ceviz serpin ve bekletmeden servis yapın.