



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI PİRİNÇLİ SALATA

1 ay bardağı haşlanmış pirinç
2 ay bardağı yerfıstığı
3-4 adet marul yaprağı
1 ay bardağı konserve mısır
2 salatalık
1 limon
2 orba kaşığı zeytinyağı
İstenirse portakal dilimleri

Pirinci haşlayıp soğutun. Üzerine marul yapraklarını iyice yıkayın. Kurulayıp ince ince doğrayın. Servis tabağına aktarıp üzerine mısırları zeytinyağını ve limon suyunu ekleyip karıştırın. Salatalıkları da küp şeklinde doğrayın. Fıstıklarla birlikte pirinçlerin üzerine ilave edip karıştırın. Salatayı hiç bekletmeden diriliğı sönmeden hemen servis yapın.