



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİRİNÇ SALATASI

Eyüp Sevinç

15 adet mantar
1,5 su bardağı pirinç
1 adet havuç
1 adet taze soğan
2 yemek kaşığı kaşar peyniri
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı su
1 tatlı kaşığı pul biber
Sosu için;
1 yemek kaşığı zeytinyağı
½ adet limonun suyu
3 dal dereotu
Tuz

Küçük bir tencereye zeytinyağını koyup ısıtın. İnce dilimlenmiş mantarları ekleyin. 3 dakika kavurun. Sirke ve suyu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Mantarlar suyunu salıp çekene kadar pişirin. Pişen mantarları, haşlanmış pirinci, soyulup rendelenmiş havucu, ince kıyılmış taze soğanı ve pul biberi karıştırma kabına alın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip iyice karıştırın.

Sosu için;

Karıştırma kabına geriye kalan zeytinyağı, limon suyu, ince kıyılmış dereotu ve tuzu ekleyip karıştırın. Sosu bekletmeden salatanın üzerine dökün ve karıştırın. Salatayı servis kâselerine aktarıp servis edin.

