



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİRİNÇ SALATASI

300 gram pirinç
200 gram kültür mantarı
1 tutam merzengüş otu
2 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan veya kaşer peyniri
1/2 limonun suyu
1 desilitre zeytinyağı
Tuz
1 kaşık su

Pirincin darı ve taşlarını ayıkladıktan sonra bunu iyice yıkamalı ve kaynar tuzlu suya atarak diriliğini kaybetmeyecek kadar haşlamak Pirinç gereği kadar haşlanınca kaynar suyunu süzmeli ve haşlanma hızının durması için üstüne soğuk su dökmeli. Bir süre sonra bu soğuk suyu da süzmeli. Kültür mantarlarını nemli ve temiz bir çuval parçasıyla ovalayıp üzerlerindeki ince zarları gidermeli. Sonra bu mantarları ince dilimlere doğramalı ve içinde bir kaşık zeytinyağı bulunan bir küçük tavaya koyup orta ısı ateşte kavurmalı. Mantarlar kavrulunca üzerlerine 2 kaşık su dökmeli ve kabın ağzını örtüp hafif ateşte bunları pişirmeli. Mantarlar pişince bunları ateşten indirmeli, bir kenarda soğuttuktan sonra suları süzölmüş pirincin içine katmalı. Kalan zeytinyağını, rendelenmiş peyniri, kıyılmış merzengüş otuyla tuzunu serpmeli. Limon suyunu da döktükten sonra salatayı iyice karıştırmalı ve salata servis tabağına boşaltıp servis yapmalı, isteyenler bu salataya kıyılmış 1 kahve fincanı maydanoz veya dereotu koyabilecekleri gibi tabağın çevresini de yarım limon dilimleriyle süsleyebilirler. Hattâ pirinci de kahve fincanlarında kalıplayarak salata tabağına süslü bir biçimde koyabilirler.