



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARTY SALAD

200 g pirinç,
400 g et suyu (komprime),
100 g dilimli salam,
yarım baş göbek salata,
3 portakal,
150 g krema,
3 çorba kaşığı limon suyu,
tuz,
karabiber,
1 tutam şeker.

1. Pirinci yumuşayıncaya kadar haşlayın ve soğumaya bırakın.
2. Salamı şeritler halinde doğrayın. Salatayı yıkayın, lokmalar halinde doğrayın ve süzülmeye bırakın.
3. Portakalları keskin bıçak ile soyun, beyaz derilerini çıkarın, dilimleri 3'e bölün, bir kaç dilim ayırın, portakallardan damlayan suyu bir kapta toplayın.
4. Kremaya portakal ve limon suyu karıştırın, tuzunu ve biberini ayarlayın.
5. Bütün malzemeleri birbirleri ile karıştırın ve 30 dakika bekletin. Salata yaprakların üstünde servis yapın.

Önemli: Pirinçlerin fazla kabarmaması için sosunu yemekten az önce katın.