



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBE DOMATESLİ PİRİNÇ SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı siyah pirinç
3 su bardağı kaynar su
1 çay kaşığı ince deniz tuzu + biraz da salata sosu için
1 pembe domates
5-6 dal taze soğan
1 sarı dolmalık biber
1 kereviz sapı ve yaprakları
4-5 dal maydanoz
4-5 dal dereotu
4-5 dal taze nane
Sosu için:
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı Dijon hardal
Taze çekilmiş karabiber
Üzeri için:
50 g keçi peyniri
3 yemek kaşığı kapari

Siyah pirinci büyük boy bir karıştırma kabına aktarın, üzerini iki parmak geçecek kadar kaynar su dökün ve yarım saat boyunca bekletip suyunu süzün. Üzerine 3 su bardağı kaynar su ve ince deniz tuzu ekleyip orta ateşte 30-35 dakika haşlayın. Soğuk sudan geçirin ve iyice süzülene kadar bekletin. Pembe domatesin kabuğunu soyup iri küpler halinde doğrayın. Taze soğanları da ince ince doğrayıp bir kenara ayırın. Sarı dolmalık biberi küçük küpler halinde doğrayıp hazırlayın. Kereviz sapı ve yapraklarını ince doğrayın. Maydanoz, dereotu ve naneyi ince kıyıp, derin bir karıştırma kabına alın. Doğradığınız sarı biber, kereviz yaprakları ve taze soğanı ilave edip karıştırın. İyice süzölmüş olan siyah pirinç ve küp doğranmış domatesi de ekleyip tüm malzemeleri harmanlayın. Sosunu hazırlamak için bir kaseye hardalı aktarın, üzerine sirkeyi döküp bir çatal yardımıyla çırparak hardalın erimesini sağlayın. Üzerine bir miktar deniz tuzu, taze çekilmiş karabiber ve zeytinyağını ekleyip karıştırın. Hazırladığınız sosu salatanın üzerine gezdirip karıştırın ve bir servis tabağına aktarın. Küp kestiğiniz keçi peynirlerini ve kaparileri salatanın üzerine yerleştirip servis yapın.



