



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇ SALATASI (AVUSTRALYA)

Eyüp Sevinç

2 su bardağı yasemin pirinci  
1 adet soğan  
½ su bardağı konserve bezelye  
1 su bardağı mısır  
1 adet kırmızıbiber  
Sosu için  
4 yemek kaşığı soya sosu  
1 yemek kaşığı mayonez  
1 yemek kaşığı yenibahar  
1 yemek kaşığı taze kişniş  
Tuz  
Karabiber

Derin bir kaba haşlanmış yasemin pirinçlerini koyun. Üzerine bezelye, mısır, yemeklik doğranmış soğan ve küp küp doğranmış kırmızıbiberi koyun.  
Sosu için: Küçük bir kâseye soya sosu, mayonez, yenibahar, taze kişniş, tuz ve karabiberi koyup karıştırın. Sosu buzdolabına koyarak 30 dakika bekletin. Buzdolabından çıkardıktan sonra salatanın üzerine dökün ve iyice karıştırın. Salatayı servis kâselerine koyarak servis edin.

