



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ SALATASI

2 Su Bardağı Pilavlık Pirinç
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Yemek Kaşığı Sıvı yağ
3 Su Bardağı Su
Yarım Demet Maydanoz
Yarım Demet Dereotu
1 Su Bardağı Haşlanmış Mısır
2 Adet Kıpya Biber
2 Adet Salatalık
Yarım Limon
Tuz

Tencereye sıvıyağı ile birlikte pirinçleri ekleyip kavurmaya başlayın. Pirinçleri kavurduktan sonra suyunu tereyağını ve tuzunu ekleyip önce yüksek sonra kısık ateşte pilavı pişirin. Pirinçler göz göz olunca altını kapatıp 15 dakika demlendirmeye bırakın. Sebzeleri bol su ile yıkayın. Maydanozu ve dereotunu ince ince kıyın. Kıpya biber ile salatalığı da aynı boyutta küçük küçük doğrayın. Dinlenmiş pilava sebzeleri ve mısırı ekleyin, limon ile tuzunu ilave ettikten sonra iyice karıştırın.

