



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİRİNÇ SALATASI

1,5 su bardağı yasemin kokulu pirinç

1 tatlı kaşığı ile limon suyu

Yarım demet dereotu

Yarım demet maydanoz

10 adet tazecik soğan

1 su bardağı ile konserve mısır

Sosu için:

Yarım limon suyu

Yarım çay bardağı ile zeytinyağı

Yarım çay kaşığı ile tuz

Pirinçleri bol suda yıkayıp 1 tatlı kaşığı ile limon suyu kattığınız suda haşlayın.

Haşlanan pirinçleri süzöldükten sonra geniş bir kaba alın.

Dereotu ve maydanozu ince ince kıyın.

Taze soğanları küçük halkalar halinde doğrayın.

Konserve mısırları da ekleyip, tüm salata malzemesini harmanlayın.

Sosu için; zeytinyağını, limon suyunu ve tuzu ayrı bir kaptaki karıştırın.

Son olarak sosunu da eklediğiniz salatayı bekletmeden servis edin.

