



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ SALATASI

Sos için:

3 ince parça taze zencefil, ince kıyılmış

1 diş sarımsak, kıyılmış

2 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

3 çorba kaşığı saf zeytinyağı

3 çorba kaşığı bitkisel yağ

Salata için:

200 gr. pirinç

85'er gr. rezene, mısır tanesi, bezelye

3 çorba kaşığı soyulmuş badem

2 taze soğan

1 avuç taze kişnişotu

Sos için gerekli malzemenin hepsini karıştırıp bir kenara ayırın. Pirinci tuzlu suda 15 dk. haşladıktan sonra süzüp soğuk suya tutun. Pirinçler pişerken sebzeleri hazırlayın. Rezeneyi ince ince doğrayın, bezelyeleri ayıklayıp mısırlarla birlikte tuzlu suda 1 dk. kadar haşlayın ve süzölmeye bırakın. Sonra bademleri yağsız tavada, hafif esmerleşinceye kadar kavurun ve soğumaya bırakın. Kıyılmış kişniş otunu ve taze soğanı, pirinçleri ve sebzeleri karıştırıp servis tabağına boşaltın. Soğanı ve diğer baharatları üzerine yayın. Sosu da süzerek salatanın üzerinde gezdirin. Salatanız servise hazır.