



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇ SALATASI

### Malzeme

- 1 adet kıvırcık salata
- ½ su bardağı mısır
- 1 su bardağı pirinç
- 2 adet havuç
- 1 adet kabak
- 1 adet kuru soğan
- 4 adet taze soğan
- 2 adet köz biber
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1,5 su bardağı su
- Tuz ve karabiber
- Sosu İçin:
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- ½ demet dereotu

### Hazırlanışı

1. Kıvırcık salatayı ayıklayıp, doğrayın.
2. Havuçların ve kabağın kabuklarını kazıyıp, ayrı ayrı tabaklara rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
3. Kuru soğanı ayıklayıp, piyazlık doğrayın.
4. Taze soğanı ayıklayıp, kıyın.
5. Köz biberi şeritler halinde doğrayın.
6. Yayvan bir tencerede Sana crème Bonjour'u kızdırıp, içine, köriyi ilave edip kavurun, köri kavrulunca içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
7. Soğanlar pembeleşince içine rendelenmiş kabağı, yıkanmış pirinçleri ve az tuz ilave edip, pirinçlerin göbekleri saydamlaşana kadar kavurun.
8. En son olarak içine şerit doğranmış köz biberleri, zencefili, tuz ve karabiberi, şekeri ve suyu ilave edip, karıştırın. Tencerenn kapağını kaptıp, hiç açmadan, pirinçler göz göz olana kadar kısık ateşte pişirin.
9. Sosu için; derin kâseye soya sosunu, zeytinyağı ve kıyılmış dereotunu koyup, bir çatal veya çırpıcı yardımı ile çırpın.
10. Derin bir kabın kenarlarına kıvırcıkları yerleştirin. Üzerine rendelenmiş havuçları, mısırı ve kıyılmış taze soğanları serpin. Sosu salata tabağının en altına koyup, üzerine sebzeli pirinçli harcı koyun arzuya göre servis etmeden hemen önce karıştırıp, servis edin.