PİRİNÇ SALATASI

1 Su Bardagi pirinç
1 Su Bardagi Misir
4-3 Domates
4-5 Sivribiber
1 Demet Maydanoz
1 Fincan Soya Yagi
1 Çay Bardagi Sizma Zeytinyagi
1 Limon
1 Fincan light Soya Sosu
Köri
Nane

Maydanozu kök tarafindan 1 cm kadar kesip canlanmasi için su dolu bir bardaga yerlestirin. Amerikan pirincini derin bir kaba yerlestirerek üzerine 3-5 parmak fazla olucak sekilde sicak su ve bir kasik tuz ilave edin. Ara sira karistirarak iliyincaya kadar bekletin.
Çig tane misir kullanacaksaniz, tuzlu suda haslayip tel süzgeçte suyunu iyice süzün, Misiriniz konserveyse açtiktan sonra yine iyice süzün. Sivri biberlerin içini çikarip ince ince dograyin. Domateslerin kabuklarini soyun ve tavla zari büyüklügünde dograyin.
Pirinci sudan çikartip tel süzgeçe bosaltarak iyice yikayip, süzün. Bir tencerede su kaynatin. Pirinçlerin yapismamasi için, içine 1 fincan soyayagi ve tuz ekleyin. Üzerine pirinçleri ilave ederek arada karistirarak kapagini kapatmadan haslayin. Ocagi kapattiktan sonra 3-5 dakika bekletip suyunu süzün.
Haslanmis pirinçleri derin bir kaseye alin. Bütün malzemeleri üzerine ekleyerek, pirinçleri kirmadan karistirin. Üzerini süsleyerek servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:3880 • adı:Pirinç Salatası • gönderen:otelman • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:56