



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ SALATASI

Malzeme:

12 çorba kaşığı Bizim Baldo Piring

120 gr tavuk eti

1 adet salatalık

300 gr domates

4 dal taze soğan

330 gr konserve mısır

Sosu İçin :

3 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı bal

1 çay kaşığı hardal

1 adet acı kırmızı biber

Tuz

Karabiber

Pirinci 1 tatlı kaşığı tuz ve limon suyu ilave edilmiş sıcak suda, su soğuyuncaya kadar beklettikten sonra bol suyla yıkayıp süzün. Orta boy bir tencerede pirinci diri kıvamda haşlayın. Süzün. Sos için acı kırmızıbiberin çekirdeklerini temizleyip çok ince zar şeklinde doğrayın. Kalan tüm malzemeyle birlikte küçük bir kasede karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyip tatlandırın. Haşlanıp süzülmüş pirinci bu sosla harmanlayın. Soslu pirincin üzerini kapatıp buzdolabında bekletin. Tavuk etlerini bir tavada kızartıp kuşbaşı şeklinde doğrayın. Domatesleri de kuşbaşı şeklinde doğrayıp salatalık, taze soğan ve mısırlarla birlikte soslu pirincin içine katın. İyice harmanlayıp servis yapın.