PİRİNÇ SALATASI

Malzeme:
300 gram Bizim Mutfak Baldo pirinç
1 litre su
80 gram haşlanmış taze bezelye
3 adet taze soğan
1 adet dolmalık kırmızı biber
1 adet dolmalık yeşil biber
1 su bardağı konserve mısır
5-6 dal kıyılmış nane
Sosu İçin :
125 ml Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
2 çorba kaşığı limon suyu
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı toz şeker

Pirinci bol suyla yıkayıp süzün. Büyük bir tencerede suyu kaynatın. Süzülmüş pirinci ilave edip 12–15 dakika kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişirin. Sos için sarımsağı soyup havanda ezin. Bir sos kabında zeytinyağı, limon suyu, sarımsak ve tozşekeri karıştırın. Dolmalık biberlerin çekirdeklerini temizleyip zar şeklinde doğrayın. Büyük bir kapta tüm malzemeyi karıştırın. Hazırladığınız sosu üzerine gezdirip tekrar karıştırın. 1 saat buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50041 • adı:Pirinç Salatası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:21.05.2024 - 20:02