



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATA PİRİNÇ

3/4 su bardağı pirinç
2 orta boy domates
2 taze soğan
1 sivri biber
1/4 demet taze nane ve dereotu
1 kutu ton balığı konservesi (200 gram)
2 yemek kaşığı mantar turşusu
8-10 tane zeytin
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı limon suyu
Tuz

Pirinci tuzlu kaynar suya atıp yumuşayana kadar haşlayın, süzün, içinde soğuk su olan bir kaba koyun. Domateslerin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkartın, küçük parçalar halinde doğrayın. Taze soğanın dış kabuklarını, sivri biberin sap ve tohumlarını ayıklayın, halka şeklinde doğrayın. Nane ve dereotunun kalın dallarını ayıklayın, ince ince kıyın. Ton balığının yağını dökün, bir çatalla ezin. Mantar turşularını büyüklüklerine göre iki veya dörde bölün. Pirinci süzün bir kaba alın. Üzerine hazırlamış olduğunuz domates, taze soğan, biber, dereotu, ton balığı, zeytin ve mantar turşusunu koyun. Zeytinyağı, tuz ve limon suyunu ekledikten sonra iyice karıştırın. Bu salatayı ton balığı yerine haşlanmış tavuk ve küp şeklinde kesilmiş kaşar veya benzeri peynir ile de yapabilirsiniz. Bu durumda dereotu yerine maydanoz koyarsanız daha lezzetli olur. Mantar turşusu yerine ince doğranmış taze kültür mantarı kullanabilirsiniz