



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PİRİNÇ SALATASI

Yıldız Özdemir

- 1 Su Bardağı Pirinç
- 1 Demet Taze Soğan
- 1 Demet Dereotu
- 1 Demet Maydanoz
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Çorba Kaşığı Tuz
- 2 Adet Limon
- 1 Adet Kırmızı Biber Büyük Boy
- 4 Adet Zeytin

Yıkadığımız pirinçlerin üzerine, ölçtüğümüz bardağı kullanarak iki bardak su, yarım çay bardağı zeytinyağı ve tuz ilave ederek pilav gibi pişirelim ve soğumaya bırakalım. İnce ince doğradığımız maydanoz, dereotu, taze soğanı pirincimiz soğuduktan sonra üzerine ilave edelim. Yarım çay bardağı zeytinyağı, 2 limon suyunu da ekleyerek karıştıralım. Servis tabağına alalım. Halka halka kestiğimiz kırmızıbiberler ve zeytin ile süsleyebiliriz.
