



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ SALATASI

- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı pirinç
- yarım demet maydanoz
- 1 avuç kadar taze nane yaprağı
- Yarım demet dereotu
- 1 kase doğranmış kornişon salatalık turşusu
- 1 adet limonun suyu
- 10 adet taze soğan
- 1 çay bardağı mısır

Hanımlar ilk önce pilav yapar gibi pirinci unlu suyu gidene kadar yıkayalım ve ılık suda 1 saat kadar bekletelim. Diğer malzemeleri minik minik keselim. Yağımızı tenceremize koyalım ve pirincimizi süzdükten sonra pilav yapar gibi kavuralım. Üzerini bir parmak geçecek kadar suyunu ve tuzunu ilave ederek kısık ateşte pişirelim. Suyunu çektikten sonra şöyle bir karıştırdıktan sonra bir kenarda demlenmeye bırakalım. Hafif soğuduktan sonra doğradığımız malzemeleri içine karıştıralım ve hepsini harmanlayalım. Limon suyunu da ekleyerek servise başlayabiliriz.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 12.06.2015