



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ AVAKADO SALATASI

MALZEMELER (6 kişilik)

200 gr. pirinç
1/2 pişmiş ve doğranmış piliç eti
2 adet kabuğu soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış avakado
1/2 yeşil biber (ince ve uzunlamasına doğranmış)
1 küçük baş ince doğranmış soğan
3 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı soya yağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
1/2 çay kaşığı toz beyaz biber
1 diş sarımsak (ince doğranmış)
İsteğe bağlı acı biber
Yeşil salata yaprağı
Süslemek için domates dilimleri ve güller

HAZIRLANIŞI

Pirinci tuzlu suda haşlayıp soğumaya bırakın. Pirinç, piliç eti, avakado, yeşil biber ve soğanı büyük bir kaseye alın. Limon suyu, yağ, tuz, şeker, beyaz toz biber, sarımsak ve biber sosunu küçük bir kavanoza koyun ve çalkalayarak iyice karışmasını sağlayın. Bu karışımı pirinç karışımının üzerinde gezdirin, hafifçe karıştırın yeşil salata, domates dilimleri ve gülle süsleyerek servis yapabilirsiniz.