



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ KARIŞIK SALATA (İTALYA)

Önce yeteri kadar pirinç, kaynar tuzlu suya atılır ve bir süre haşlanır. Pirinç pişip sertliğini kaybetmekte olduğu sırada ateşten indirilir. Suyu süzülür ve bol akar suda yıkandıktan sonra dinlendirilir. Sonra suyu iyice süzülür. Süzölmüş pirinç salata kâsesine konduktan sonra buna kabuğu soyulmuş, tavla zarı iriliğinde parçalara bölünmüş salatalık (hıyar), ince şerit biçiminde kesilmiş dolmalık biber, küçük parçalara doğranmış gravyer katılır, tuzu, biberi serpildikten sonra harmanlanarak karıştırılır. Salatanın üstü haşlanmış katı yumurta ve salatalık domates dilimleriyle süslendikten sonra zeytinyağı ve sirkesi dökülür ve servis yapılır. İsteyenler bu karışık salataya küçük parçalara bölünmüş tavuk eti ve Jambon da katabilirler.
