



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ KARIŞIK SALATA

Önce yeteri kadar pirinç, kaynar tuzlu suya atılır ve bir süre haşlanır. Pirinç pişip sertliğini kaybetmekte olduğu sırada ateşten indirilir. Suyu süzülür ve bol suyla yıkandıktan sonra suyu iyice süzülür, dinlendirilir. Süzölmüş pirinç, salata kâsesine konduktan sonra, buna kabuğu soyulmuş, tavla zarı iriliğinde parçalara bölünmüş salatalık, ince şerit biçiminde kesilmiş dolmalık biber, küçük parçalara doğranmış gravyer peyniri ilave edilir, tuz ve karabiber serpildikten sonra karıştırılır. Salata haşlanmış katı yumurta, salatalık ve domates dilimleriyle süslelendikten sonra, zeytinyağı ve sirke ilave edilerek servis yapılır. İsteğe göre, bu karışık salataya küçük parçalara bölünmüş tavuk eti ve jambon da katılabilir.