



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇLİ KARIŞIK SALATA

### MALZEMELER

1 su bardağı pirinç  
1 bardak su  
1 çorba kaşığı mısır  
Yarım göbek salata  
1 adet ananas  
2 çorba kaşığı küp doğranmış salam  
2 çorba kaşığı rendelenmiş kırmızı lahana  
1 adet domates  
2 adet salatalık  
1 adet havuç  
5 yaprak roka  
Yeterince tuz, nane ve sirke

### HAZIRLANIŞI

Bir tencerede pirinci diriliğini kaybetmeyecek şekilde haşlayın. Ananasları ince şerit biçiminde doğrayın. Kırmızı lahanayı ve havucu ince rendeleyin. Domates ve salatalıkları yuvarlak biçimde doğrayın. Bir kabın içinde haşlanmış pirinç, 1 çorba kaşığı mısır, doğranmış ananas, kırmızı lahana, domates, salatalık, havuç, nane, 1 çorba kaşığı soya yağı, sirke ve yeterince tuz ilave edip iyice karıştırın. Servis tabağının orta kısmına roka yapraklarını düzgün bir biçimde yerleştirin. Üzerine marul yaprakları alın. Marul yapraklarının orta kısmına hazırladığınız karışımı ilave edin. Üzerini küp doğranmış salam ile süsleyerek soğuk servis yapabilirsiniz.