



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ KISIR

1 su bardağı Amerikan pirinci
Yarım ay bardağı limon suyu
Yarım ay bardağı zeytinyağı
1 diş sarımsak
Kekik, karabiber, pul biber
1 adet kırmızı dolmalık biber
3 adet yeşil biber
Yarım demet taze soğan
1 adet salatalık
50 gram beyaz peynir

Orta boy bir tencerede iki buçuk su bardağı suyu kaynatın. İçine tuzu ve pirinci ekleyip kısık ateşte 15 dakika kadar kaynatın. Ocaktan alıp 5 dakika bekletin. Kapağını açık tutun ve çatalla pirinçleri kabartır gibi karıştırın. Ayrı bir yerde limon suyu, zeytinyağı, ezilmiş sarımsak ve baharatları iyice çırpın. Pirinci de bu sosa ekleyip karıştırın. Pirinçler ezilmesin diye silkeleyerek karıştırın. Kalan malzemeleri de içine ekleyip soğuk olarak servis yapın.