



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ MANTAR SALATASI

- 1 Su bardağı mantar
- Yarım limon suyu
- 1 Bardak pirinç
- 2 Çorba kaşığı rende kaşar peyniri
- 1 Çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 Çorba kaşığı kıyılmış tereotu.

Önce pirinci ayıklayıp yıkayın ve sonra da bunu tuzlu kaynar suda diriliğini kabetmeyecek şekilde yumuşayınca kadar haşlayıp, ardından da soğuk su ile yıkayın. Diğer tarafta mantarları da ayıklayıp yıkayın ve dilimleyin. Sonra bunları bir çorba kaşığı zeytinyağında kavurun. Kavrulan mantarların üzerine bir kaşık su ilâve ederek bir süre de bu şekilde pişirin ve ılıdıktan sonra suyu süzölmüş pirinci ilâve ederek sırasıyla zeytinyağı, limon suyu, rende kaşar, tereotu ve maydanozu da koyarak karıştırıp servis yapın.