



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ MEZGİT SALATASI

200 gram mezgıt
1 bardak piring
1 yemek kaşığı dereotu
2 adet salatalık turşusu
2 adet yeşil soğan
1 adet kırmızı biber
6 adet siyah zeytin
5 dal brokoli
6 yemek kaşığı konserve mısır
Sos için:
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı mayonez
1 adet limonun suyu
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Tuz
Karabiber

Pirinci yıkayıp, kaynayan tuzlu suda 5 dakika haşlayın. Suyunu süzüp, kenarda bekletin. Dereotu, salatalık turşusu, yeşil soğan, kırmızı biber ve zeytini yıkayın. Doğrayıp, pirince karıştırın. Mısırı ve brokoliyi ekleyin. Haşladığınız balıkları ufak parçalara bölün. Salatanın içine atın. Bütün sos malzemelerini karıştırın. Hazırladığınız sosu salataya iyice yedirin. Servis tabağına alın.

