



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ SALATA

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 su bardağı haşlanmış pirinç ya da kalmış pirinç pilavı
4 dal yeşil soğan
Tercihen 1 su bardağı haşlanmış bezelye
Yarım demet maydanoz
5 dal taze nane
10 adet kornişon turşu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 adet limonun suyu
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Süslemek için zeytin, nar, kuru üzüm, çam fıstığı

Hafif dirice haşladığınız pirinçleri ya da artan pirinç pilavını derin bir salata kasesine alın.

Tüm sebzeleri yıkayın ve taze soğanı, maydanozu, naneyi ince ince, kornişon turşularını küp şeklinde doğrayın. Tümünü salata kasesine ekleyin.

Sosu için bir zeytinyağını, tuzu, karabiberi, limon suyunu, nar ekşisini iyice karıştırın. Salatanızı servis tabağına alıp sosunu üzerinde gezdirin.

Arzuunuza göre nar, kuru üzüm, kavrulmuş çam fıstığı ve zeytin ile süsleyebilirsiniz.

