



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ SEBZE SALATASI

1 su bardağı pirinç
1 su bardağı mısır
1 su bardağı konserve bezelye
10-15 kornişon
5 sivri biber
Yarım demet maydonoz
Limon
Tuz
Pul biber

Tuzlu kaynar suda bekletilmiş pirinç, içinde 5 çorba kaşığı kadar sıvıyağ olan tencerede kavrulur. Üzerine bir bardak su ve tuz eklenerek pişirilir. Altını kapattıktan sonra içine mısır ve bezelye konarak demlenmeye bırakılır. Soğuduktan sonra içerisine ince kıyılmış maydanoz, kornişon, sivribiber, pul biber, limon koyulup karıştırılır.