



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROVENCE SALATASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

2 su bardağı pirinç, 2 salatalık, 2 büyük domates, 1 patlıcan, 1 diş sarımsak, zeytinyağında konserve edilmiş 4 ançuez, 1 demet maydanoz, yeteri kadar zeytinyağı, sirke, karabiber ve tuz.

Yapılışı: Pirinç haşlanır, diriliğini kaybetmek üzereyken ateşten alınır. Bol suda yıkandıktan sonra süzülür.

Patlıcan soyulup parçalara bölünür ve sıcak yağda hafifçe kızartılır. Maydanoz temizlenip kıyılır ve maydanozun yarısı bir diş sarımsakla birlikte zeytinyağında çok az çevrilir, sonra kabuğu ayıklanmış ve ceviz büyüklüğünde doğranmış domatesler ilave edilir, çok az çevrilip ateşten alınır. Ançuezler filetolara ayrılıp ince ince doğranır. Sonra patlıcan, domates, haşlanmış pirinç, ançuez ve kalan çiğ maydanoz karıştırılır. Tuz, biber, sirke ve zeytinyağı ilave edilerek servise hazır duruma getirilir.
