



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAMLI PİRİNÇ SALATASI

1 su bardağı pirinç
1 su bardağı şalgam suyu
1 çay bardağı konserve mısır
8 adet kornişon turşu
1 adet havuç
3-4 dal yeşil soğan
Yarım demet dereotu
Bir tutam maydanoz
1 adet limon
Zeytinyağı
Tuz

Tencereyi ocağa alın. Yağı ve pirinci ekleyip kavurun.

Pirinçler kavrulunca şalgam suyunu ekleyin ve pişirin. Eğer pirinçler diri kalırsa bir miktar daha şalgam suyu ilave edebilirsiniz.

Pişince ocaktan alıp dinlendirin.

Havucu da haşlayın.

Dereotu, maydanoz ve soğanı ince ince kıyın.

Daha sonra haşlanan havucu ve kornişon turşuları küçük küpler halinde doğrayın.

Bütün malzemeleri derin bir kaseye alın.

Üzerine tuz, zeytinyağı ve limon suyunu ekleyip güzelce karıştırın.

