SEBZELİ PİRİNÇ SALATASI

6 kişilik Gerekli malzeme:
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı taze bezelye
1 sarı dolma biber
1 kırmızı dolma biber
2 sert domates
18-20 yeşil zeytin
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
Tuz
biber

Pirinci ayıklayıp bol suda 15-20 dakika kadar haşlayın. Soğuk sudan geçirip süzgece alın. Bezelyeyi az tuzlu suda yumuşayıncaya kadar haşlayıp süzün. Dolma biberleri çubuk şeklinde, domatesleri küp halinde kesin. Pirinç, bezelye, doğranmış biber ve domatesi çukur bir salata tabağında karıştırın. Yeşil zeytinleri ikiye kesip çekirdeklerini çıkarın ve salatanın üzerini süsleyin. Zeytinyağı, sirke, tuz ve biberi karıştırıp salatanın üzerine gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:18896 • adı:Sebzeli Pirinç Salatası • gönderen:rapsodi • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:27