



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH PİRİNÇ SALATASI

1 su bardağı siyah pirinç
3 su bardağı sıcak su
yarım tatlı kaşığı deniz tuzu
1 adet pembe domates
10 dal taze soğan
1 adet rezene
3 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı elma sirkesi
yarım tatlı kaşığı hardal
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış tarhun
50 gram keçi peyniri

1.Siyah pirinci büyük boy bir karıştırma kabına aktarıp üzerini iki parmak geçecek kadar kaynar su dökün ve yarım saat boyunca bekletin. Kevgire aktarıp süzün, soğuk suyla durulayın ve tekrar süzüp büyük boy bir tencereye aktarın. Üzerine 3 su bardağı kaynar su ve yarım tatlı kaşığı ince deniz tuzu ve margarini ekleyip yüksek orta ateşte 30-35 dakika boyunca haşlayın. Sürenin sonuna doğru bir kaşık pirinci soğuk suya tutup tadına bakın. Eğer çok sert gelirse ve tenceredeki su azaldıysa bir miktar daha kaynar su ilavesi yapıp 5-10 dakika kadar daha haşlamaya devam edebilirsiniz. İstedığınız kıvama gelince yine süzgece aktarın, pişmesini durdurmak için soğuk sudan geçirin ve iyice süzülene kadar bekletin.

2.Pembe domatesin kabuğunu soyup iri parçalar halinde doğrayın. Taze soğanları da ince ince doğrayıp bir kenara ayırın.

3.Rezenenin kök kısmını tercihen bir mandolin yardımıyla ince ince dilimleyin. Sapındaki saçakları elinizle kopartıp bir kenara ayırın.

4.Salatanın sosunu hazırlamak için bir kaseye hardalı aktarın, üzerine sirkeyi döküp bir çatal yardımıyla çırparak hardalın erimesini sağlayın. Üzerine bir miktar deniz tuzu ve taze çekilmiş karabiber ekleyip çatala çırpmaya devam edin.

5.Siyah pirincin suyunun tamamen süzüldüğüne emin olduktan sonra bir karıştırma kabında siyah pirinci, domatesi, taze soğanları, rezeneyi ve tarhununu salata sosuyla harmanlayıp servis tabağına aktarın.

6.Keçi peynirini ufak parçalara bölüp salatanın üzerine yerleştirin ve son olarak rezenenin kenara ayırdığınız saçaklarını kopartıp eşit şekilde dağıtın.