



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOMONLU BEZELYELİ PİRİNÇ SALATASI

- 200 gr. somon balığı dilimi
- 200 gr. pirinç
- 1 su bardağı bezelye
- 1 kase kiraz domates
- 10 yaprak fesleğen
- 15 adet çekirdeği çıkarılmış zeytin
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 kase maydonoz

Pirinçe su ve tuz ekleyerek pişirin. Diğer tarafta somonları küçük doğrayın. Maydonoz, fesleğen, limon suyu, bezelye, zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Pişen pirincin içine ekleyin. Yağladığınız kek kalıbına döküp ters çevirin. Üzerine kiraz domates ve zeytinle süsleyerek servis yapın.

