



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU PİRİNÇ SALATASI

- 1 su bardağı pirinç
- 1 yemek kaşığı üzüm veya elma sirkesi
- 1 çay kaşığı tuz
- 5-6 dilim somon fümeye
- Yarım demet dereotu
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet taze nane
- Sos için:
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 3 yemek kaşığı sirke
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz şeker

Öncelikle pirinci yıkayıp, üzerine 2 bardak su ekleyerek bir tencereye koyun ve ateşin üzerine oturtun. Üzerine tuz ve sirkesini de ilave edin, 10 dakika kadar haşlayıp süzün. Soğuk suyla karıştırıp tekrar süzün. Böylece pirinçler dirileşir ve birbirine yapışmaz.

Somon fümeleri kuşbaşı et formunda doğrayıp, pirinçle karıştırın.

Sosu hazırlamak için ufak bir kaseğin içinde hardal, sirke, zeytinyağı, tuz, karabiber ve toz şekeri iyice karıştırın.

Sosu pirinçli karışımın üzerine gezdirin. En son aşamada çok ince kıyılmış dereotu, maydanoz ve varsa taze naneyi de salatanın içine katın. Çok hafifçe karıştırıp, soğuk olarak servise sunun.

