



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VALANSYA SALATASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

200 gram pirinç,
4 olgun ve sert domates,
2 yeşil dolmalık biber,
1 kaşık hardal,
yeteri kadar zeytinyağı,
üzüm sirkesi,
tuz ve karabiber.

Yapımı: Pirincin darısını ve taşlarını ayıkladıktan sonra tuzlu kaynar tuzlu suya atmalı ve pişinceye kadar haşlamalı. Pirinç pişince bunun suyunu süzmeli ve pirinci bir tepsiye koyup tepsiyi sıcak fırına sürmeli. Pirinçler kuruyunca (sadece kuruyacak, kavrulmayacak) bunları salata kâsesine koymalı. Bu arada dolmalık biberin kabuklarını kömür ateşinde kavurmalı. Kavrulmuş zar gibi ince kabukları ayıkladıktan sonra biberleri yıkayıp kurulamalı. Sonra bunları küçük parçalara doğramalı. Domatesleri ince dilimlere doğramalı ve çekirdeklerini çıkardıktan sonra biber parçalarıyla birlikte pirincin üstüne yaymalı. Bir küçük kâsede bol zeytinyağıyla sirkeyi ve tuzla karabiberi iyice çırpmalı. Sonra bu birbirine iyice yedirilmiş salçayı salatanın üstüne gezdirerek dökmeli; salata kâsesini sofraya çıkarıp servis yapmalı.
