



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VALENCIA SALATASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

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

Yapılışı: Pirinç ayıklandıktan sonra kaynar tuzlu suda pişinceye kadar haşlanır. Pişince suyu süzülür ve pirinç bir tepsiye konulup sıcak fırına sürülür. Pirinçler kuruyunca (sadece kuruyacak, kavrulmayacak) salata kâsesine alınır. Bu arada dolmalık biberin kabukları kömür ateşinde kavrulur. Kavrulmuş zar gibi ince kabukları ayıkladıktan sonra yıkayıp kurulanır. Sonra küçük küçük doğranır. Domatesler ince dilimler halinde doğranır ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra biber parçalarıyla birlikte pirincin üstüne yayılır. Bir küçük kâsede bol zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiber iyice çırpılır. Sonra bu sos salatanın üstüne gezdirerek dökülür ve servis yapılır.

---