



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI PİRİNÇ SALATASI

2 adet yumurta
1 ay bardağı pirinç
3 adet taze soğan
10-15 dal maydanoz
Yarım limon
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
2 orba kaşığı zeytinyağı

Pirincin zerine az su konur ve kısık ateşte şişene kadar pişirilir. Yumurtalar ırpılır. Tavaya yağ konur, ısınca yumurta dökülür ve iki yüzü pişirilerek omlet elde edilir. Omlet biraz soğuyunca parça parça kesilir. Karıştırma kabına pirinç, omlet, ince kıyılmış maydanoz, soğan, tuz, karabiber ve limon konur, karıştırılır.