



## Salade De Riz Aux Champignons

Mantarlı Piring Salatası



1 tasse de riz  
20 champignons  
1 tasse olives vertes décortiqués  
4 poivrons vert  
4 oignons verts  
½ bouquet de persil  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 jus de citron  
1 cuillère à café de sel

# Lavez le riz puis prenez dans une casserole creux. Rajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ½ cuillère à café de sel et 2 tasses d'eau. Faites cuire à très basse température pendant 17-20 minutes.

# Brossez les champignons sous l'eau. Rajoutez ½ jus de citron dans 3 tasses d'eau chaude puis rajoutez les champignons. Faites bouillir pendant 15 minutes puis passez dans l'eau froide et filtrez l'eau.

# Mettez dans un bol creux, le riz, les champignons coupés en quelques morceaux, des olives vertes coupés, du persil haché finement et de l'oignon frais.

# Rajoutez du mélange de jus de citron, de 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et de ½ cuillère à café de sel puis mélangez.

# Ramenez à table environ 1 heure plus tard.

**N-B; Vous pouvez préparer cette salade avec le riz cuit de la veille.**