



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Insalata di Riso al Fungo

Mantarlı Piring Salatası



Un bicchiere di riso
20 funghi
1 bicchiere olio d'olive
4 pepe italiane
4 cipolle fresche
Mezzo mazzetto di prezzemolo
4 cucchiari olio di olive
1 succo di limone
1 cucchiaino di sale

Riso Sila va bene e poi si mette in una pentola profonda alla sopra si aggiungono 2 cucchiari olio di olive mezzo cucchiaino di sale 2 bicchieri d'acqua e poi si cucina circa per 17 o 20 minuti sul fuoco basso.

I funghi si lavano bene. Poi dentro di 3 bicchiere d'acqua si mette mezzo succo di limone e i funghi puliti si bolliscono circa per 15 minuti dopo si fanno passare sotto dell'acqua fredda e si filtrano.

In una ciotola profonda si mettono riso freddato poi i funghi tagliati olive verde prezzemolo macinato e cipolle fresche.

Alla sopra si aggiungono succo di limone 3 cucchiari olio di olive e mezzo cucchiaino di sale si miscelano.

Si servisi circa per tra un'ora.

Nota: Questa salata si può preparare anche con il riso cucinato nel giorno precedente.