



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MANTARLI PİRİNÇ SALATASI



1 su bardağı pirinç
20 adet orta boy mantar
1 su bardağı ayıklanmış yeşil zeytin
4 adet sivri biber
4 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinç iyice yıkanır, çukur bir tencereye aktarılır, üzerine 2 çorba kaşığı zeytinyağı, yarım tatlı kaşığı tuz, 2 su bardağı su eklenir, çok kısık ateşte yaklaşık 17 – 20 dakika pişirilir.
Mantarlar fırçayla ince akar suyun altında fırçalanır. 3 su bardağı kaynar suya yarım limonun suyu eklenir ve mantarlar eklenir. 15 dakika haşlanır, sonra soğuk sudan geçirilir, suyu süzülür.
Çukur bir kaba haşlanmış ve soğumuş pirinç, birkaç parçaya kesilmiş mantar, doğranmış yeşil zeytin, ince kıyılmış maydanoz ve taze soğan konur.
Üzerine limon suyu, 3 çorba kaşığı zeytinyağı ve yarım tatlı kaşığı tuzdan oluşan karışım gezdirilir, karıştırılır.
Yaklaşık 1 saat sonra sofraya getirilebilir.

Not: Bu salata bir gün önceden kalan sade pirinç pilavıyla da hazırlanabilir.