

PİRİNÇLİ NİSUAZ SALATASI

MALZEMELER

- ▣ 400 gr Pirinç
- ▣ 6 Domates
- ▣ 1 Salatalık
- ▣ 1 Kırmızı, 1 Yeşil Dolmalık Biber
- ▣ 2 sap Yeşil Soğan
- ▣ 125 gr Siyah Zeytin
- ▣ 1 diş Sarımsak
- ▣ 1 kutu Ançüez
- ▣ 2 kutu Ton Balığı

Sos malzemeleri :

- ▣ 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- ▣ 1 yemek kaşığı Sirke
- ▣ 1 tatlı kaşığı Tatlı Hardal
- ▣ Tuz
- ▣ Karabiber

HAZIRLANIŞI

Pirinci kaynar suda yumuşayana dek kaynatın. Süzün ve bırakın.

Domates, Salatalık, Biberler, Taze Soğanları soyup ufak ufak doğrayınız. Üzerine zeytinleri koyun. Ançüez ve Ton Balığını da ufak ufak kesip üstüne koyunuz. Hepsini iyice harmanlayınız.

Sosu hazırlayıp, iyice karıştırın. Salatanızın üstüne önce pirinçleri sonra sosu ilave ediniz. İyice karıştırıp, 30 dakika kadar buzdolabında bekletiniz.

Tavsiye:

1-Pirinç olarak tam rafine edilmemiş kahverengi pirinç kullanırsanız diyet açısından daha iyi olur. Ancak o zaman pirinci 35-40 dakika haşlamalısınız.

2-Salatanızın üstünü maydanoz ve dereotu ile süsleyebilirsiniz.