



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 orba 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.

# zerine 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.