



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ton Balıklı Esmer Pirinç Salatası



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı pişmiş esmer pirinç
- 2 kutu ton balığı
- 1 kırmızı biber
- 1 salatalık
- 1 su bardağı mısır
- 3 dal taze soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Balık.

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Limon ve maydanozla ılık veya soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Pirinci hazırlayın:

- Esmer pirinci yumuşayana kadar pişirip geniş tepside soğutun.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.



2. Sebzeleri doğrayın:

- Biber, salatalık, taze soğan ve maydanozu küçük kesin.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

3. Ton balığını süzün:

- Ton balığını fazla ezmeden yağından veya suyundan arındırın.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

4. Birleştirin:

- Pirinç, ton balığı, sebzeler ve mısırlı limonlu zeytinyağıyla harmanlayın.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taze malzemeleri servis zamanına yakın birleştirin. Sosu önceden eklerseniz sebzeler su salabilir ve tarif bekledikçe kıvamını kaybedebilir.

>> **İpucu:** Pirinci sıcakken soslamak aromayı çeker ancak sebzeleri tamamen soğuyunca ekleyin.

Kiraz'ın
Mutfağı