



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBER SALATASI

Aldığı kadar fransız hardalı
4 çay kaşığı zeytinyağı
1 adet limon suyu
1 yemek kaşığı tatlı kırmızıbiber
3 adet yumurta
1 adet göbek salata
Aldığı kadar karabiber
6 adet domates
2 çay kaşığı sirke
400 gr mantar
200 gr konserve ton balığı
Aldığı kadar tuz

Mantarların ayaklarındaki topraklı sert kısımları kesip atın. Sonra mantarları akar su altında güzelce yıkayıp, süzün ve yukarıdan aşağıya ince dilimler halinde kesin, bir derin kaseye koyun; kararmamaları için üzerlerine limon sıkın. Salatayı (isterseniz bir mutfak makası ile) çok ince şeritler halinde kesin. Domatesleri yuvarlak halkalara, katı yumurtaları dörde bölün. Tonu süzün ve küçük parçalara ayırın. Tüm malzemeleri (mantarla birlikte) büyük bir salata kasesine koyup harmanlayın. Yukarıdaki sos malzemelerini iyice karıştırın ve bunu bir sos kabına koyun. Salatınızı yanında sos kabı ile servis yapın.