



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ MANTAR SALATASI

1 adet Penguen Mantar
1 adet kırmızı biber
1 adet sarı biber
1 adet yeşil biber
Yarım demet roka
Yarım demet yeşil soğan
Yarım demet dereotu
Sos için:
1 limonun suyu
5 yemek kaşığı zeytinyağı
Kaya tuzu
Karabiber

Penguen Mantarları süzün ve dilim dilim doğrayın.
Biberleri ince ince kıyın.
Rokaları bir kaç parçaya bölün.
Yeşil soğanı ince ince kıyın.
Dereotunu elinizle saplarından ayırın.
Tüm bu salata malzemelerini derin bir kaba alın.
Sos için gereken malzemeleri başka bir karıştırma kabına alın ve iyice çırpın.
Hazırladığınız sosu salataya dökün.
Bir güzel harmanlayıp servis edin.



