MANTAR SALATASI

1 kilo mantar
1/2 adet limon
1 adet haşlanmış havuç
4-5 adet taze soğan
1 adet kırmızı dolmalık biber
4-5 adet kornişon turşu
1/4 demet dereotu
Yeterince limon suyu
zeytinyağı
tuz

Mantarları iyice yıkayıp 1/2 limonun suyu, yeterince tuz ve su ile haşlayalım.
Mantarların suyunu süzüp dörde bölelim. Ayıklayıp yıkadığımız soğanları, çekirdeğini çıkardığımız biberi ve dereotunu ince ince kıyalım.
Kornişon turşuları ve havucu da küp şeklinde doğrayıp diğer malzemelerle birlikte mantarlara katıp karıştıralım.
Yeterince zeytinyağı, limon suyu ve tuz ekleyip iyice karıştırdıktan sonra servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54688 • adı:MANTAR SALATASI • gönderen:tiraje • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:44