



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTAR SALATASI

400 gr mantar
1 Adet limonun suyu
Yarım su bardağı tane mısır
3 Adet közlenmiş kırmızıbiber
Yarım demet dereotu
10 adet kornişon turşu
Yarım limonun suyu
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir tutam tuz
Bir tutam Kırmızı pul biber

Mantarları yıkayıp ince dilimleyin. Tencereye alıp üzerini geçecek kadar su, limon suyu ve tuz ekleyip 20 dakika haşlayın. Suyunu süzüp geniş bir kaseye alın. Kırmızıbiberi küp doğrayarak ekleyin. Mısır ve ince doğranmış turşu, kıyılmış dereotu, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve pul biberi ilave edip harmanlayarak servis yapın.