



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI SALATA

Yaram kıvırcık marul
Yaram göbek marul
1 su bardağı mantar
4 adet bebek mısır
1 adet küçük salatalık
2-3 dilim domates
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı sirke
2-3 dilim ekmek
Tuz

Mantarları ince kıyıp zeytinyağında soteleyin ve kenara alın. Ekmek dilimlerinin üzerine biraz yağ sürüp kekik serptikten sonra kızarana kadar fırınlayın. Göbek marul ve kıvırcığı yıkayıp kurulayın. Daha sonra ince kıyıp karıştırdıktan sonra salata tabağının tabanına yerleştirin. Üzerine soğumuş mantarları ve doğranmış bebek mısırları ekleyin. Tabağın kenarına salatalık ve domates dilimleri yerleştirin. Sirke, hardal, zeytinyağı ve tuzu uygun bir kapta çırpıp salatanın üzerine gezdirin. Kızarmış ekmek dilimleri eşliğinde servis yapın.

[ML® Mantar Graten için tıklayın](#)

