KIRMIZI BİBERLİ MANTAR SALATASI

Emine Beder

1/2 kg mantar
3 çorba kaşığı mısır (haşlanmış)
1/4 demet dereotu
1/4 limon suyu (mantarları haşlamak için)
1/4 limon suyu
5-6 kornişon turşu
1/4 çay bardağı zeytinyağı
2 salçalık kırmızıbiber (haşlanmış)

Mantarları limonlu suda yumuşayana dek haşlayıp süzgece alarak suyunu süzelim ve ince uzun dilimlere keselim. Salçalık kırmızıbiberleri haşlayıp yarıdan keserek kibrit çöpü inceliğinde doğrayalım. Bir kabın içine mantarları, ince doğranmış dereotunu ve turşuları, haşlanmış mısırları, salçalık kırmızıbiberleri ekleyip karıştıralım. Zeytinyağını, limon suyunu ve tuzu bir kapta çırparak salata harcına ekleyip karıştıralım. Salatayı servis tabağına alalım.

Not: Çayın yanında da servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:63023 • adı:Kırmızı Biberli Mantar Salatası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:59