KIRMIZIBİBERLİ MANTAR SALATASI

400 gram kültür mantarı
1 adet limon suyu
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
2 adet közlenmiş kırmızıbiber
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Mantarları temizleyin. Tencereye 1 su bardağı su koyup üzerine 1 limonun suyunu sıkın ve kaynatın. Mantarları bu suyun içine koyup 10 dakika kadar bütün olarak haşlayın. Daha sonra süzüp dilimleyin. Üzerine zeytinyağını döküp karıştırın. İrice doğranmış soğanı ve közlenmiş kırmızıbiberleri de üzerine ilave edip servis tabağına aktarın. Kıyılmış maydanozları, tuz ve karabiberi de üzerine ekleyip soğuk olarak servis yapın. İsterseniz mantarları konserve olarak alıp daha kısa sürede bu salatayı hazırlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:72053 • adı:Kırmızıbiberli Mantar Salatası • gönderen:hamurabla • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:43