



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SALATASI

400 gr. mantar
1 adet limon suyu
1 adet soğan
1/2 demet maydanoz
2 adet közlenmiş kırmızıbiber
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Mantarları temizleyin. Tencereye bir su bardağı su koyup üzerine bir limonun suyunu sıkıp kaynatın. Mantarları bu suyun içine koyup 10 dakika kadar bütün olarak haşlayın. Daha sonra süzüp dilimleyin. Üzerine zeytinyağı döküp karıştırın. Doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz ve közlenmiş kırmızı biberleri de üzerine ilave edip servis tabağına aktarın.