



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SALATASI

200 gr. mantar
2 adet sivri biber
5 adet taze soğan
2 adet kırmızı biber
2 adet domates
1/2 demet maydanoz
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 limon suyu
Tuz
Karabiber

Mantarları yıkayıp limonlu az suda 15 dakika haşlayın. Süzüp dilimleyin. Taze soğanları, közlenmiş kırmızı biberi, maydanozu, domatesi ve sivri biberi ince bir şekilde kıyıp mantarların üzerine ilave edin. Üzerine limon suyu, zeytinyağı ve baharatları karıştırıp dökün.