



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MANTAR VE KEREVİZ SALATASI

### MALZEMELER

250 gr mantar, dilimlenmiş

3 kereviz sapi, dilimlenmiş

Sos:

150 gr yoğurt

2 yemek kasığı zeytinyağı

2 yemek kasığı limon suyu

1 çay kasığı ince doğranmış taze tarhun

tuz ve karabiber

Süslemek için:

25 gr kabuğu soyulmuş badem

limon parçaları

birkaç dal taze tarhun veya

### YAPILIŞI

Sosu hazırlayın: Yoğurdu zeytinyağı ve limon suyuyla birlikte bir kaba koyun Bir çatalla çirpin tarhun, tuz ve biberi ekleyin Mantarları ve kerevizleri sosa ekleyip iyice karıştırın.

Salatayı bir salata kasesine koyup bademleri serpiştirin. Limon parçaları ve tarhun veya maydanoz dallarıyla süsleyip servis yapın.

[ML® Mantar Salatası için tıklayın](#)