



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MANTARLI MEKSİKA FASULYESİ SALATASI

Malzeme:

- 1 su bardağı konserve meksika fasulyesi
- 1 su bardağı konserve mısır
- 250 gr mantar
- 1 kahve fincanı dilimlenmiş siyah zeytin
- 1/2 demet taze soğan
- 2 adet kırmızı kapya biber
- 1 çorba kaşığı soya sosu
- 2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı sirke
- Pulbiber, tuz

Mantarları yıkayıp kabuklarını bıçağın ucu ile soyun ve limonlu su dolu bir kaseye dilimleyin. Bir tencerede 4 su bardağı su ve 1 limonun suyunu kaynatın. Kaynayan suya dilimlenmiş mantarları ekleyip birkaç dakika haşladıktan sonra hemen süzün. Taze soğanı ayıklayıp yıkadıktan sonra incecik kıyın. Biberleri temizleyip zar şeklinde doğrayın. Derin bir kasede malzemenin tamamını harmanlayın. Taze nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

[ML® Mantarlı Taze Fasulye için tıklayın](#)