



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI KARIŞIK SALATA

1 adet marul
250 gr. çiftlik mantarı
2 adet limon
500 gr. domates
3 adet katı yumurta
1 kutu salçasız naturel ton balığı konservesi
1 kavanoz hazır mayonez
1 çorba kaşığı Urfa kırmızı pul biberi
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı sirke
Yeterince tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Çiftlik mantarının köklerini kesip, tuzlu suda haşlayın. Haşlanmış mantarlarının köklerini kesip, tuzlu suda haşlayın. Haşlanmış mantarları ince ince doğrayın. Derin bir salata kabına koyup, bir adet limon suyunu sıkıp, karıştırın. Marul yapraklarını yıkayıp, mutfak makasıyla ince ince keserek doğrayın. Domatesleri yıkayıp, 6-7 dilime bölün. Katı yumurtaları halka halka doğrayın. Ton balığı konservesinin yağını süzüp, balıkları fındık büyüklüğünde parçalayın. Hazır mayoneze Urfa kırmızı pul biberini katıp karıştırın. Katı yumurtalar hariç bütün malzemeyi salata kabına koyup karıştırın. Zeytinyağı ve sirke dökün. Tuzunu, biberini ekin. Tekrar karıştırın. Katı yumurtalarla süsleyip, kalan mayonez eşliğinde ikram edin.

[ML® Acılı Ezme için tıklayın](#)
