



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ MANTAR SALATASI (FRANSA)

Malzeme: 4 kişilik

300 gr. taze kültür mantarı,

1,5 çorba kaşığı sirke,

1/2 limon,

1 çay kaşığı hardal,

2 çorba kaşığı taze krema,

2 çorba kaşığı zeytinyağı,

tuz,

karabiber,

1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz.

Mantarları üstlerindeki pislikleri temizledikten ve ayak taraflarındaki uçlarından kestikten sonra içine 2 çorba kaşığı sirke katılmış bir tencere suyun içinde yıkayın. Mantarları yıkadıktan sonra bir kevgire çıkarın, iyice kurulayıp boylamasına ince dilimler halinde kesin. Bu işlem sırasında, kararmamaları için, ara sıra üstlerine limonun suyundan sıkın.

Ayrı bir yerde, tercihan cam veya porselen bir kaptan, sirkeyi koyup hardalı, tuzu ve biberi ekledikten sonra çırparak tuz ve biberi sirkeye yedirin. Hafifçe çırpmaya devam ederek kremayı ve zeytinyağını yedirin. Mantar dilimlerini limon suyu ile birlikte salata kasesine aktarın üstlerine sosu dökün. Kıyılmış maydanozla süsledikten sonra salatanız servise hazırdır.

Not: Dilerseniz taze kremayı bu salatada kullanmayabilirsiniz. Ancak, bu takdirde, sostaki zeytinyağı miktarını bir çorba kaşığı arttırmak gerekir.

[ML® Mantar Salatası için tıklayın](#)