



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNARLI MANTARLI SEMİZOTU SALATASI

Bir bağ semizotu  
2 orta boy enginar  
Yarım su bardağı mantar  
2 adet kırmızı biber  
2 adet yeşil sivri biber  
1 adet limonun suyu  
1 tatlı kaşığı nar ekşisi  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tutam tuz

Semizotu ayıklanıp yıkanır, sapları atılır çiçek kısımları bütün olarak bir kaba konulur. Ayıklanıp kararmamaları için limonlu suda bekletilen enginarlar çok hafif haşlanır Diğer tarafta mantarlar da limonlu suda çok hafif haşlanır. Diriliğini kaybetmeyen (yarı pişmiş durumdaki) enginarlar dört parçaya ardından bu parçalar tekrar ikiye bölünür ve kabın içindeki semizotuna eklenirler. Mantarlarda sadece ortadan ikiye bölünerek karışıma eklenirler. Küçük küçük doğranan kırmızı biber ve yeşil biber de kaba konulur. Tuz, limon suyu, zeytinyağı eklenip hepsi iyice karıştırılır. Servis tabağına alınan salata hemen servis edilir.

