



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İNCİRLİ SALATA

Anadolujet Magazin

- 4-5 adet küp küp doğranmış siyah incir
- 1 demet elle koparılmış roka
- 1 kâse ufak küpler halinde doğranmış keçi peyniri
- 2 çorba kaşığı kıyılmış siyah zeytin
- 300 gram ince kıyılmış çiğ kültür mantarı
- 1,5 çorba kaşığı koruk suyu veya limon suyu
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 jülyen doğranmış kırmızı soğan
- Kare kare doğranmış 1 adet kırmızı dolmalık biber
- Tuz
- Karabiber
- 1 çorba kaşığı hafif kavrulmuş çam fıstığı

Öncelikle doğranmış mantarları bir kâseye koyup üzerine limon suyu, zeytinyağını ve tuzu ilave edip karıştırdıktan sonra 30 dakika dolapta dinlendirin. Diğer malzemeleri de geniş bir kâseye koyup, nazikçe karıştırdıktan sonra dinlendirdiğiniz mantarları da ekleyip karıştırmaya devam edelim. Eğer limon suyu ve zeytinyağı az ise ilave edip öyle servis yapın.

