



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYISILI MANTAR SALATASI

200 gram mantar (Dağ mantarı ya da yabani mantar)

8 adet taze kayısı

1 adet domates

2 çorba kaşığı balzamik sirke

5 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz, karabiber

Mantarları irice doğrayın. Zeytinyağıyla mantarları 15 dakika kavurun. Üzerine dilimlenmiş kayısıları ilave edip 3 dakika daha pişirin. Servis yapmadan önce balzamik sirke, küp doğranmış domates, tuz ve karabiberle servis yapın.
