



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN USULÜ MANTAR SALATASI

- 250 gr mantar (temizlenip ince dilimlenmiş)
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı taze limon suyu
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1 fiske karabiber
- 4 çorba kaşığı bezelye (haşlanmış)
- 1 yeşil salata (dış yaprakları ayıklanıp, yıkanarak doğranmış)

Zeytinyağı, limon suyu, tuz ve biberi bir kavanoza koyup, iyice sallayarak karıştırınız. Mantar ve bezelyeyi bir kaseye koyup, üstlerine kavanozda hazırladığınız sosu dökünüz. İyice karıştırıp, buzdolabında 30 dakika soğutunuz.

Orta boy bir servis tabağına yeşil salata yapraklarını döşeyiniz. Mantar salatasını buzdolabından çıkarıp, yeşil salatanın ortasına boşaltarak servis ediniz.