



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SALATASI

1/2 kg kültür mantarı
1 demet maydanoz
1 defne yaprağı
1 parça tarçın
1 limon
yeteri kadar zeytinyağı
tuz
karabiber

Mantarlar saplarındaki toprağa değen bölümleri kesilip atılır, bol suda iyice yıkanarak içinde kaynar tuzlu su, defneyaprağı, tarçın ve yarım limonun suyu bulunan bir tencereye atılıp 3-5 dakika haşlanır. Sonra sudan çıkarıp ikiye veya üçe bölünür. Doğranmış mantarlar emaye veya çelik bir tencereye konur. Üzerlerine yarım limonun suyu sıkılır. 6 kaşık zeytinyağı, tuz ve karabiberi de eklendikten sonra orta ateşte 15 dakika pişirilir. Ateşten indirilince mantarlar bir salata servis tabağına boşaltılıp iyice soğumaları beklenir. Sonra temizlenmiş ve yıkandıktan sonra kıyılmış maydanoz serpiştirilip sofraya getirilir.