MANTAR SALATASI

250 gram mantar
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı şeker
1 adet domates
5 adet kornişon turşu
2 adet taze sarımsak
Yarım demet maydonoz
2 adet taze soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
4 adet orta boy patates
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı margarin
Tuz

Mantarları dörde bölün. 1 çorba kaşığı şeker ve limon suyunu da ilave edip haşlayın. Yumuşayınca ateşten indirip, süzün. Domatesler ve turşuları küp küp doğrayın. Diğer malzemeyi ise ince ince kıyın. Mantarlı malzemeyi bir kasede karıştırın. Üzerine sıvıyağ, limon suyu ve tuz ekleyip harmanlayın. Haşladığınız patatesleri de sıcak sıcak rendeleyin. 1 çay bardağı süt, margarin ve tuz ekleyin. Püre kıvamına getirin. Püreyi servis tabağına alın. Mantar salatasını üzerine koyup servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:118612 • adı:Mantar Salatası • gönderen:bedri • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:22