



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SALATASI

250 gram mantar
1 adet haşlanmış havuç
2 adet kırmızı salçalık biber (haşlanmış)
3 çorba kaşığı mısır konservesi
4-5 adet kornişon turşu
15-20 adet yeşil zeytin
2 dilim salam
1/4 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber
Birkaç dal dereotu

1 Limonlu suyla haşladığımız mantarları ince ince dilimleyelim. 2 Haşlanmış havucu şeritler halinde (jülyen) doğrayalım. Haşlanmış salçalık biberleri de aynı şekilde doğrayıp, havuçla birlikte bir kaba aktaralım. İçine 3 çorba kaşığı mısır konservesini, arzuya göre dilimlenmiş turşuyu ekleyelim. Zeytinleri ve şerit gibi dilimlenmiş salamları da ekleyelim. Bir kapta zeytinyağını, limon suyunu, tuz ve karabiberi çırpacakla karıştıralım. 3 Bu sosu salatanın üzerine gezdirip, malzemeleri harmanlayalım. Üzerine dereotu dalları serperek servis yapalım.

