



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SALATASI

- 1 adet marul
- 1 demet taze soğan
- 1 salatalık
- 150 gr taze mantar
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı sirke
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Sebzeleri yıkayıp temizleyin. Taze soğanı, salatalığı kesin. Mantarlayı yıkayıp dilimleyip az yağlı teflon tavada pişirin. Marulları kesin.

Tuz, hardal, sirke ve zeytinyağını birleştirin. İyice çırpın.

Sos mantarlar ve bütün sebzeleri geniş bir kasede karıştırıp servis yapın.

