



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SALATASI

500 gram kültür mantarı
1 defne yaprağı
2 adet limonun suyu
Sosu için:
6 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım limon suyu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 demet maydanoz

Öncelikle mantarları iyice yıkayın. Hiç bekletmeden kaynar suyla dolu bir tencerede varsa 1 adet defne yaprağı, 2 adet limonun suyunu ekleyerek 15-20 dakika kadar haşlayın. Suyunu süzüp, derseniz üçe dörde bölün. Sosu için bir kasede yarım limon suyu ile beraber 6 yemek kaşığı zeytinyağını, tuz ve karabiberi ekleyip, hep beraber çırpın. Haşlanmış mantarları bir servis tabağına alın. Hazırladığımız sosu mantarların üzerine gezdirin. 10-15 dakika sosla mantarların iyice karışmasını bekleyin. Servise sunmadan önce çok ince kıyılmış maydanozla süsleyin.

