



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTAR SALATASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

400 gram mantar  
6 su bardağı su  
1/2 adet limon suyu  
1 adet kapy biber (küp küp doğranmış)  
1 su bardağı konserve mısır  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 dal taze soğan (kıyılmış)  
1/2 demet dereotu (kıyılmış)  
2 adet kornişon salatalık turşusu (küp küp doğranmış)  
1/2 adet limon suyu  
1 çay kaşığı tuz

Mantarları yıkamadan, dış kısmını soyup temizleyin.  
Mantarları ince ince doğrayın.  
Bir tencereye haşlama suyunu ve mantarları ekleyin.  
Üzerine limon suyunu ekleyin ve 10 dakika haşlanmaya bırakın.  
Mantarları süzüp bir kaba alın.  
Üzerine doğranmış kapy biberi ve mısırları ilave edin.  
İnce ince doğranmış taze soğanı ekleyin.  
İnce kıyılmış dereotunu ekleyin.  
Küp küp doğradığınız kornişon turşuları da ekleyin.  
Limonu sıkın ve tüm malzemeleri güzelce karıştırın.  
Tuzu ekleyin ve tekrar karıştırın.  
Son olarak zeytinyağını ekleyin.  
Servis tabağına alın, üzerini dereotu ile süsleyin.

