MANTAR SALATASI

500 gram kültür mantarı,
yarım limon,
1 küçük havuç,
2-3 taze soğan,
1 kırmızı dolmalık biber,
2 adet küçük salatalık turşusu,
1/4demet dereotu,
2 yemek kaşığı zeytinyağı,
1 yemek kaşığı limon suyu,
tuz

Mantarların üzerindeki çamur ve toprakları elinizle ovarak temizleyin, iyice yıkayın, saplarının rengi solmuş uçlarını kesip atın, büyük mantarları dörde, küçük mantarları ikiye bölün, tuzlu ve yarım limon sıkacağınız kaynar suda 15 dakika haşlayın, süzün. Havucu yıkayın, kazıyın, iki veya üçe bölün, az tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, kendi suyunda soğumaya bırakın. Taze soğanın püskülünü kesin, dış kabuğunu soyun, 1-2 santim uzunluğunda verev doğrayın. Kırmızı dolmalık biberin sapını kesin, çekirdeklerini atın, uzunlamasına ikiye bölün, yarim santim eninde şeritler halinde kesin. Salatalık turşuları yuvarlak doğrayın, dereotunu yıkayın, kalın dallarını atın, yapraklarını doğrayın. Hazırlamış olduğunuz bütün malzemeleri salata kabında karıştırın, zeytinyağı ve limonu ekleyin, tekrar karıştırıp sofraya getirin.

ML® Mantar Salatası için tıklayın

ML® Mantar Salatası (görsel)

© lezzetler.com tarif no:7044 • adı:Mantar Salatası • gönderen:naz • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:23