



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BARBUNYA SALATASI

Anadolujet Magazin

1 demet ayıklanmış ve sadece yaprakları doğranıp haşlanmış turp otu
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1-2 adet ufak doğranmış domates
7-8 adet ince doğranmış çiğ mantar
Yarım dilim ince kıyılmış limon dilimleri
7-8 adet çekirdekleri çıkarılmış ve ince kıyılmış siyah zeytin
1 limonun suyu
1 su bardağı haşlanmış ve suyu süzölmüş barbunya
Yeterince tuz ve karabiber
1 tatlı kaşığı kavrulmuş ve dövölmüş susam

Öncelikle bir tavada mantarları bir çorba kaşığı zeytinyağında güzelce soteleyin. Daha sonra geniş bir kaseye turp otunu, zeytini, limonu, tuzu, karabiberi, limon suyunu, barbunyayı ve kalan zeytinyağını da ekleyerek güzelce karıştırın. Biraz tatların birbirine geçmesi için bekletip üzerine susam serpip servis yapın.

