



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI GRAVYER SALATASI

250 gr gravyer peyniri (iri zar biçimi doğranmış)
125 gr küçük mantar (temizlenip limonlu suda haşlanarak dörde bölünmüş)
4 büyük salatalık yaprağı (yıkayıp silkelenerek kurulanmış)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Sosu:

6 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
1 diş sarımsak dövülmüş
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Önce sosu hazırlayınız. Orta oy bir kasede sos malzemesini karıştırıp çatalla iyice çırpıttıktan sonra bir kenara bırakınız.

Bir başka orta boy kasede peynir ve haşlanmış mantarları karıştırıp üstüne sosu dökerek iki büyük kaşıkla salatayı iyice karıştırınız. 20 dakika bir kenarda dinlendiriniz.

Yayvan bir salata tabağının dibine ya da ayrı ayrı 4 salata kasesinin dibine yeşil salata yapraklarını yerleştirip üstlerine peynir-mantar karışımını koyarak, maydanozla süsledikten sonra hemen servis ediniz.

Not: Bu hafif ve iştah açıcı salata, rosto ve ızgara etlerin yanında ya da bir giriş yemeği olarak servis edilir.