



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KARIŞIK SALATA

100 gram taze kaşar peyniri
1 paket Akdeniz yeşillikleri
10 adet çeri domates
6 adet mantar
1 kırmızı dolmalık biberi
1 limon
5 çorba kaşığı balzamik sirke
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 demet kuzukulağı
4 adet milföy hamuru

Yeşillikleri ve kuzukulağını çok iyi yıkayıp süzölmelerini sağlayın. Bu tip salatalar yaparken yaprakların kuru olması çok önemlidir. Üzerine koyduğunuz sosun lezzetinin akmamasını sağlar. Sosu için sirke, limon ve zeytinyağı iyice çirpın. Taze ya da eski kaşar peynirini rendeleyin. Kırmızı dolmalık biberi de çok ince doğrayın. İsterseniz közlenmiş biber de kullanabilirsiniz. Derin bir kabın içinde domateslerle birlikte harmanlayın. Üzerine sosu dökün ve servis tabaklarına aktarın. Mantarları da ince dilimler halinde doğrayıp fırında pişirin. Ya da çok az zeytinyağında tavada 3 dakika kadar pişirin. Salatanın içine ekleyin. Bu arada salataya güzel bir kase yapmak isterseniz milföy hamurunu fırında pişirip ortasına bastırın ve kase yapın. Salatayı içine paylaştırıp, domateslerle ve peynirle üzerini süsleyin.