



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MISIR SALATASI

500 gr. geline mantarı
12 Adet Kırmızı Biberli Yeşil Zeytin
3 Yemek Kaşığı (haşlanmış) Mısır
8 Adet Kornişon Turşu
8 Dal Maydanoz
1 adet Limon
Tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Geline mantarları musluğun altında, hafifçe ovarak, üzerindeki siyahlıklar gidecek şekilde yıkayın. İnce ince dilimleyin. (Çok ince olmasına gerek yok, pişerken küçülüyorlar)
1,5 Lt. kaynar suya, 1 adet limonun suyunu sıkın ve geline mantarları 20-25 dk. orta ateşte, bu limonlu suda haşlayın. Suyunu süzüp, çok az sudan geçirin ve iyice süzülmesi için biraz bekletin.
Turşu ve zeytinleri ince ince dilimleyin, kıyılmış maydanoz, mısır ve mantarları karıştırın.
Damak zevkinize göre zeytinyağı, tuz ve limon suyu ekleyin.
Çok fazla bekletmeden servis yapın.

