



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI SALATA

Birsel Türkmen

1 paket kültür mantarı
1 kavanoz közlenmiş patlıcan (yerine 6-7 patlıcanı közleyerek kullanabilirsiniz)
4-5 adet közlenmiş kırmızı biber konservesi (kendiniz de közleyebilirsiniz)
8-10 adet kadar kornişon turşu
1 küçük kutu konserve mısır
Üzerine;
Yoğurt

Mantarlar yıkanıp limonlu suda haşlanır. Suyu süzülüp dilimlenir. Kornişon turşu ve közlenmiş biberler doğranır. Mantarlar, kornişon turşu, közlenmiş kırmızı biber ve mısır taneleri bir kaba alınıp harmanlanır, tuzu ayarlanır ve üzerine yoğurt dökülerek servis yapılır. (Ben yoğurda biraz sarımsak ekledim ama pek de gerek kalmıyor.)