



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI VE KUŞKONMAZLI MAYONEZ

200 gr (1 su bardağı) mayonez
250 gr küçük mantar (silinip, temizlenerek ince dilimlenmiş)
500 gr kuşkonmaz (haşlanıp, 2,5 cm boyunda doğranmış)
1 çorba kaşığı taze soğan (ince doğranmış)
2 yumurta (katı pişirilip, ince dilimlenmiş)

Sosu :

6 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Sosu hazırlamak için bütün sos malzemesini, orta boy bir kasede çatalla iyice dövünüz. Dilimlenmiş mantarları katıp, yarım saat bu sosta bırakınız. Doğranmış kuşkonmaz, mayonez ve soğanları ekleyip, kuşkonmazları ezmeden iyice karıştırınız. Salatayı büyük bir servis tabağına koyup, yumurta dilimleriyle süsleyerek hemen servis ediniz.

Not: İnce doğranmış yeşil salata üstünde servis edebileceğiniz kuşkonmazlı ve mantarlı mayonez, soğuk etlerin yanında son derece lezzetlidir.