



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI VE SALAMLI YAZ SALATASI

<https://www.aytac.com.tr>

- 1 paket AYTAÇ ŞİP ŞAK PİLİÇ SALAM
- 500 g kültür mantarı
- 1 demet taze yeşil soğan(ince kesilmiş)
- 2 adet olgun domates (soyulmuş ve küçük küp kesilmiş)
- 5 yaprak kıvırcık
- 1/3 su bardağı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı sirke
- 1 yemek kaşığı dijon hardalı
- 1 diş sarımsak (soyulmuş ve ezilmiş)
- 1 küçük arpacık soğanı (kıyılmış)
- Tuz
- Çekilmiş tane karabiber

- 1 Mantarları nemli ve temiz bir bez ile silin, köklerini çıkartın. İnce ince doğrayın.
- 2 AYTAÇ ŞİP ŞAK PİLİÇ SALAMları küpler halinde kesin.
- 3 Büyük bir kapta mantar ile dilimlenmiş AYTAÇ ŞİP ŞAK PİLİÇ SALAM, yeşil soğan, domates ve kıvırcığı birleştirin; kenara koyun.
- 4 Küçük bir kâsedeki zeytinyağı, sirke, hardal, sarımsak, arpacık soğanı, tuz ve çekilmiş tane karabiberi karıştırın.
- 5 Hafifçe çırpıp biftekli salatanın üzerine dökün, servis edin.

