



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI MANTAR SALATASI

Malzemesi:

250 gr. mantar,

1 orba kaşığı zeytinyağı,

tuz,

125 gr. salam.

Süslemek için:

1 haşlanmış yumurta,

1 küçük soğan,

6 orba kaşığı zeytinyağı,

2 orba kaşığı sirke,

1 tutam,

tuz,

maydanoz.

Hazırlanışı:

Mantarları temizleyin, yıkayın ve küçük parçalar halinde kesin. Zeytinyağını kızdırın. Mantarları bunun içine atın ve bir kaç dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Salamı küçük parçalar halinde kesin.

Süslemek için: Yumurtayı küçük küçük kıyın. Soğanı halka halka doğrayın ve tuz ile ovun. Sirke, zeytinyağı ve biber ile karıştırın. Mantarları ve salamı servis tabağına alın. Üzerine yumurtayı, ve soğanı dökün. Salatayı buzdolabına koyarak 30 dakika bekletin. Servis yapmadan önce maydanoz ile süsleyin.