



## YOĞURTLU MANTAR

500 gram kültür mantarı  
Yarım limon  
1 su bardağı süzme yoğurt  
3 diş sarımsak  
¼ demet dereotu  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı pul biber  
Tuz

Mantarları bir güzel hazırlayın. Sarımsakları soyun ve tuzla ezin. Dereotunu yıkayın, yapraklarını doğrayın. Mantarları bir salata kabına alın. Yoğurt, sarımsak ve dereotunu karıştırın. Mantarların üzerine dökün. Üzerine zeytinyağını gezdirin. Kırmızı pul biberi serpin ve sofraya getirin.

Not: Arzu ederseniz kültür mantarı yerine zehirli olmadığından emin olduğunuz başka mantarları da kullanabilirsiniz

