



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MANTAR SALATASI



15-20 adet kültür mantarı
1 adet kırmızı kz biberi
3 adet orta boy salatalık turşusu
2 diş sarımsak
1 ay bardağı konserve konserve
5 orba kaşığı sıvıyağ
1 orba kaşığı limon suyu
1 ay kaşığı tuz

- # Mantarlar temizlendikten sonra az miktarda kaynayan limonlu suya atılır, 8-10 dakika haşlanır. Sonra süzgece çıkarılır.
- # Kırmızı biber aliminyum folyoya sarılır. Doğrudan kısık ateşe konur, çevire çevire pişirilir.
- # Daha sonra mantarlar, biber, sarımsaklar ve turşular ince kıyılır, karıştırma kabına aktarılır.
- # zerine bezelye, zeytinyağı ve tuz eklenir, karıştırılır.
- # Servis tabağına konarak sofraya getirilir.

Not: Turşunun içerdiği tuz ve ekşi göz önünde bulundurarak, tuz ayarını buna göre yapmak gerekir.