



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

## MANTAR SALATASI



15-20 adet kültür mantarı  
1 adet kırmızı köz biberi  
3 adet orta boy salatalık turşusu  
2 diş sarımsak  
1 çay bardağı konserve konserve  
5 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı limon suyu  
1 çay kaşığı tuz

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

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