

Patlicanlı Mantarlı Salata

Malzemeler

2 paket kültür mantarı

2 kavanoz kozlenmiş patlıcan(yerine 6-7 patlıcanı kızlayarak kullanabilirsiniz)

7-8 adet kozlenmiş kırmızı biber

250 gr. kadar kornison tursu

1 kutu konserve mısır

Yapılışı

Oncelikle mantarları temizleyip limonlu suda bekletin ki rengi beyaz olsun. Daha sonra küçük küçük doğrayıp kısık ateşte kapagi kapalı olarak suyunu salıp çekene mantarlar yumuşayana kadar pisirin.

Kozlenmiş patlıcanları orta boy da doğrayın. Kornison tursu ve kozlenmiş kırmızı biberleri de bir güzel doğrayın.

Tüm malzemeyi karıştırma kabına alın ve karıştırın. Kornison tursu ve hazır kozlenmiş patlıcanın tuzunu dikkate alarak az tuz serpin ve salatamız hazır.yanında yogurtla harika oluyor.ellerimize sağlık