



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## BEZELYE SALATASI

Su  
Tuz  
450 gr. bezelye  
200 gr. mantar  
1 elma  
2 domates  
1 soğan  
SOSU İÇİN:  
3 orba kaşığı zeytinyağı  
1 orba kaşığı sirke  
1 demet maydanoz  
Tuz  
Biber

Suyu tuz ile kaynatın. Bezelyeyi içine atarak pişirin. Sonra sudan çıkarın ve süzgece koyarak süzölmeğe bırakın. Mantarı küçük parçalar halinde kesin. Limonlu suda yıkayın. Sonra tuzlu suda haşlayın. Mantarı da süzün. Elmayı, domatesi küçük parçalar , soğanı halka halinde kesin. Servis tabağına haşladığınız ve kestiğiniz malzemeyi yerleştirin. Diğer tarafta zeytinyağı, sirke, tuz ve biberden bir sos hazırlayın. Salatanın üzerine bu sosu dökün ve maydanoz ile süsleyerek servis yapın.