



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEZELYE SALATASI

2 su bardağı bezelye  
1 adet havuç  
2 adet sosis veya salam  
2 diş sarımsak  
Çeyrek demet dereotu veya maydanoz  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
3 çorba kaşığı sirke  
1 çay kaşığı hardal  
1 adet limon suyu  
Tuz  
Karabiber

Bezelyeleri 10 dk.kadar haşlayıp süzün.Genişçe bir kap içinde haşlanmış bezelyeleri, rendelenmiş havucu, dövülmüş sarımsağı, küçük küçük doğranmış salamları veya sosisleri karıştırıp harmanlayın. Başka bir kap içinde Zeytinyağını, limon suyunu,hardalı ve baharatları karıştırıp sos haline getirin. Hazırladığınız bu sosu salatanın üzerine döküp karıştırdıktan sonra servis yapın.