



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE SALATASI

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

Suyu tuz ile kaynatın. Bezelyeyi içine atarak pişirin. Sonra sudan çıkarın ve süzgece koyarak süzülmeğe 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.