



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ MANTARLI SALATA

1 su bardağı haşlanmış bezelye
200 gram mantar
3 adet sivri biber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan
Tuz, karabiber

Yarım ay şeklinde doğranmış soğanı zeytinyağında 3 dakika kadar kavurun. Üzerine dilimlenmiş mantarları ve sivribiberleri ekleyip pişirmeye devam edin. Son olarak haşlanmış bezelyeleri de ekleyip karıştırın. Tabağa alıp soğumaya bırakın. Servis etmeden önce baharatlarını serpin, isterseniz salatalık ya da ince kıyılmış marul da ekleyebilirsiniz.