



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BEZELYELİ MISIR SOTE

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Bardak konserve mısır
100 gr mantar
1 Bardak haşlanmış bezelye

Mantarları sana yağında suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Bütün malzemeyi karıştırarak bir kaç dakika soteleyip yeşilliklerle birlikte servis yapın.
