



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ ZEYTİNLİ MANTI MAKARNA

1 paket mantı makarna
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
200 gram haşlanmış bezelye
50 gram beyaz peynir
1 demet taze soğan
Bir tutam dereotu
2 çorba kaşığı sıvıyağ
8-10 adet kiraz domates
8-10 adet siyah zeytin
2 çorba kaşığı tane mısır

Mantı makarnayı haşlayarak süzün. Bir kapta 2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri, haşlanmış bezelye, küçük doğranmış beyaz peynir, bir demet ince kıyılmış taze soğan ve bir tutam dereotunu karıştırın. Çatalla iyice ezin. Haşladığınız mantı makarnaları soğuk sudan geçirip suyunu süzün. Mantıların içlerini bezelyeli harçla doldurun. 2 çorba kaşığı sıvıyağda kiraz domatesleri ve zeytinleri 5 dakika soteleyin. Tüm malzemeyi derin bir kapta birleştirin. Üzerine mısır taneleri serperek servis yapın.

