



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI MANTAR BEZELYE VE DOMATES

**MALZEMESİ:** 4 kişilik

1 kutu konserve mantar

1 büyük kutu konserve bezelye

6 orta boy domates

3 çorba kaşığı hint tereyağı gii (ya da tereyağı)

1 tatlı kaşığı rezene

1+1/2 tatlı kaşığı zerdeçal

1 tatlı kaşığı kişniş otu (ufalanmış)

1/2 tatlı kaşığı pul kırmızı biber

1/4 bardak krema

Tuz

Karabiber

**HAZIRLANIŞI:**

Mantarları ve bezelyeleri iyice süzün. Domatesleri kaynamakta olan suya daldırıp sekize kadar saydıktan sonra çıkarın ve kabuklarını soyun. Sonra dilimleyin. Hint yağın (gii) ısıtın, rezene katarak 1 dakika kavurun. Sonra domatesleri ekleyin ve yumuşayınca kadar bırakın. Mantar ve bezelyeleri de ilave ettikten sonra yavaş yavaş pişerken tuz ve karabiber serpin. Daha sonra zerdeçal ile kremayı katıp karıştırın. Pişmek üzereyken de kırmızı biber ve kişniş ilave edin.