



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BEZELYE

1 kilo ayıklanmış bezelye
2 soğan
200 gram mantar
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Yarım demet dereotu ve nane

Bezelyeleri 10 dakika haşlayıp soğuk suyun içine alın ki renklerini korusun. Rendelenmiş soğanı zeytinyağında iki dakika kadar kavurup doğanmış mantarları ekleyin. Mantarlar pişinceye kadar çevirin. Büyükçe bir kâsede haşlanmış bezelyeyi, mantarı, kıyılmış dereotu ve naneyi harmanlayın.

Not: İsterseniz içine tavuk, kuzu eti ya da balık da konabilir.
