



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYELİ KALAMAR YAHNİSİ

180 g barbunya fasulyesi (bir gece suda bekletilip, süzdürülmüş)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
250 g mantar (yıkayıp kurulandıktan sonra, irileri 4'e, orta boyları 2'ye kesilmiş; küçüklüğü bütün bırakılmış)
750 g olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, ince kıyılmış)
350 g kalamar (ayıklanmış)
175 g taze fasulye (kılıçları ayıklanmış)
1/4 tatlı kaşığı kekik
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye 3/4 litre (3 su bardağı) su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu kaynatın. Kaynayınca barbunya fasulyelerini ekleyip, 10 dakika haşladıktan sonra, tencereyi ateşten alın ve fasulyeleri bir süzgeçte süzüp, bir kenara bırakın.

Ayçiçek yağın bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, sık sık karıştırarak, saydamlaşınca kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Sarımsakları ekleyip, sık sık karıştırarak 3 - 4 dakika pişirin. Mantarlar, domatesler ve haşlanmış barbunya fasulyelerini katıp, 5 su bardağı su ekledikten sonra, ateşi açarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi yeniden kısık, karışımı 20 dakika pişirin.

Bu arada kalamarları 5 cm uzunluğunda, 0,5 cm eninde şeritler halinde, dokunaçlarını da 5 cm uzunluğunda parçalar halinde kesin.

Kalamar şeritleri ve dokunaç parçalarını tencereye ekleyip, karışımı fasulyeler iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin.

Bu arada başka bir tencereye 4 su bardağı su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu kaynatın. Kaynayınca taze fasulyeleri koyup, hafifçe yumuşayınca kadar (8 dakika) haşladıktan sonra, tencereyi ateşten alın ve fasulyeleri bir süzgeçte süzerek, bir kenara bırakın. Öbür tenceredeki barbunya fasulyeleri yumuşayınca taze fasulyeler, kekik, tuz ve karabiberi katıp, ateşi kısarak, taze fasulyeler iyice yumuşayınca kadar (3-4 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, yahnii 6 çorba tabağına bölüştürerek, servis yapın.