



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA FASULYE

500 gr. Kurufasulye (Haslanmış)
1 küçük kutu konserve mantar
Çeyrek kantal sucuk veya 1 parmak sucuk
2 yemek kaşığı salça
1-2 yemek kaşığı toz kırmızı biber
1 adet iri soğan
Tuz
Karabiber

Soğanlar ince doğranıp margarin ile geniş bir tavada kavrulur. İnce doğranmış sucuklar ve mantar tavaya eklenir. Mantarlar suyunu çekinceye kadar kavrulur. Salça ve kırmızı toz biber eklenir. Yarım su bardağı sıcak su ile karıştırılarak kaynatılır. Üzerine fasulye dökülür ve fasulyenin üzerine bir parmak çıkıncaya kadar sıcak su ilave edilir ve 5-10 dk. kaynatılır. Servise hazır.