



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACELE FASULYE

6 adet Banvit Hindi Macar Salam (dođranmıř)  
500 gr taze fasulye (verev olarak 3'e kesilmıř)  
2 orba kaşığı zeytinyağı  
200 gr mantar (dilimlenmiř)  
2 orba kaşığı amfıştığı (hafif kavrulmuş)  
1 orba kaşığı limon suyu  
1 tatlı kaşığı kekik

Fasulyeleri bol kaynar suda 5 dak. haşlayıp süzün ve hemen soğuk suya koyun. Isıtılmış yağa mantarları ilave edin, karıştırarak 1 dak. soteleyin. Salamları ekleyin, karıştırmaya devam ederek 1 dak. daha soteleyin. Fasulyeleri süzün ve mantarlı salamlara katın, karıştırmaya devam ederek fasulyeler hafif yumuşayıncaya kadar 3 dak. pişirin. Fasulyeli karışıma, amfıştığı, limon suyu ve kekiği katın, harmanlayıp servis yapın.

