



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE VE MANTAR SOSLU NOODLE

Malzemeler:

250 gram taze fasulye
300 gram noodle (spagetti de kullanılabilir)
250 gram mantar
2/3 su bardağı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet soğan
2 diş sarımsak
300 ml likit krema
3 yemek kaşığı maydanoz
50 gram kaşar peyniri
1 su bardağı su
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Noodle'ı büyük bir tencere kaynar suda 3 dakika haşlayıp, suyunu süzün. Küçük bir tavada dolmalık fıstıkları renkleri hafifçe dönene kadar kavurun. Fasulyeleri ayıklayıp, uzunlamasına ortadan ikiye bölün, haşlayın. Bir tavada sıvı yağ ile doğranmış soğan ve ezilmiş sarımsağı soğanlar pembeleşene kadar kavurun. İnce doğranmış mantarları ekleyip 1-2 dakika daha pişirin. Krema ve bir bardak su ilave edin. Kaynayınca altını kısıp 10 dakika daha pişirin. Fasulye, ince kıyılmış maydanoz ve fıstıkları ekleyin. İyice ısınana kadar karıştırın. Tuz ve karabiber serpin. Servis tabağına makarnayı, üstüne de sosu koyup kaşar peyniri rendesiyle süsleyip servise sunun.

[ML® Mantarlı Taze Fasulye için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.01.2024