



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ MANTAR ÇORBASI

750 gr mantar
4-5 Tatlı kasığı domates salçası
Yarım soğan
200 gr kuru fasulye
1 Adet sarımsak
2 Tatlı kasığı zeytinyağı
Yarım çorba kasığı tereyağı
4 Dilim ekmek

En az 12 saat suda bekletip, sisirdiginiz kuru fasulyeleri 5 su bardağı tuzlu suda 1 saat kadar haslayın. Mantarları temizleyin ve dilim dilim kesin. Tavaya zeytinyağını alıp, kızdırın. Dilimlenmiş mantarları, doğranmış sarımsağı ve piyazlık doğranmış soğanı içine atıp, pembeleşene dek çevirin. Salçayı da biraz ılık suyla ezerek ilave edin. hazırladığınız bu malzemeyi haslanmış fasulyenin içine katın. Birlikte yumuşayana dek pisirin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Bu arada tereyağını küçük bir tavada kızdırın. İçine ekmekleri koyup, iki yüzleri de altın sarısı renk alana dek kızartın. Çorbayı kaselelere bosaltın. Kenarlarına ekmek dilimlerini koyarak servis yapın.