



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR YATAĞINDA ZEYTİNYAĞLI KURUFASÜLYE

Soğan 1 adet
Domates 1 adet
Sarımsak 1 adet
Kuru fasülye 150 gr
Mantar 500 gr
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Tuz
Karabiber

Fasülyeleri bir gece önceden ısıyoruz.

Soğanı, domatesi brunoise (yemeklik) doğruyoruz. Sarımsakları çok ince doğruyoruz veya ezıyoruz.

Tavamızı kızdırıp soğanları zeytinyağında biraz kavuruyoruz ardından sarımsakları ekliyoruz.

Biraz daha kavurup domatesi ekliyoruz biraz yumuşamasını bekliyoruz.

Domatesler yumuşayınca fasülyeyi ve baharatları ekliyoruz.

Mantarların sap kısımlarını ayırıyoruz. Şapka kısımlarının altını ve üstünü az zeytinyağında kızartıyoruz.

Mantarların baş kısmı aşağı gelecek şekilde tabak gibi koyup üzerine kuru fasülyeyi koyuyoruz, süslemede en tepeye kızarmış kapy biber kullanabilirsiniz.

