



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI HAVUÇLU TAZE FASULYE

MALZEMELER

1 kilo taze fasulye
1 adet domates (kabukları soyulmuş, küp doğranmış)
2 adet soğan
3 adet kesme şeker
1 adet havuç (jülyen doğranmış)
1 su bardağı mantar (doğranmış)
4 diş sarımsak
1 kahve fincanı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
Tuz (istenilen kadar)

YAPILIŞI

Taze fasulyeleri ayıklayıp yıkayın. Uzunlamasına ortadan ikiye bölün. Soğanı yarım ay şeklinde doğrayın. Tencereye koyun. Yağ ilave edip hafif kavurun. Taze fasulyelere, sarımsak, domates, mantar ve havuç ilave ederek karıştırın. Tuz, kesme şeker ve 1 kahve fincanı su koyup tekrar karıştırın. Kısık ateşte 40 dakika pişirin. Üzerine maydanoz serpin. Servis yapın.

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