



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KURU FASULYE

Malzeme

- 2 adet domates
- 3 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 2 adet kuru soğan
- 15 adet mantar
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 4 adet taze soğan
- 2 adet sivri biber
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 2 su bardağı et suyu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kuru fasulyeyi bir gece önceden ıslatıp, haşlayınız.

Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayınız.

Mantarları ayıkladıktan sonra 4 parçaya bölünüz.

Kuru soğanları piyazlık doğrayınız.

Taze soğanları, sivri biberleri ve sarımsakları ayıkladıktan sonra ayrı ayrı tabaklara kıyıp koyunuz.

Yayvan bir tencerede Sana Kase kızdırıp, içine doğranmış kuru soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Soğanlar pembeleşince içine sarımsakları, sivri biberleri ve mantarları ekleyip, mantarlar suyunu çekene kadar kavurunuz.

En son olarak içine domatesleri, haşlanmış kuru fasulyeleri, kuru naneyi, kırmızı pul biberi, et suyunu, tuz ve karabiberi koyup bir taşım kaynatınız. Pişen yemeği sıcak olarak servis ediniz.

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