



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KURU FASULYE

Malzemeler

2 su bardağı suyu süzölmüş Tukaş Haşlanmış Fasulye
1 su bardağı suyu süzölmüş Tukaş Mantar
1 çay kaşığı kekik
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 domates
2 kuru soğan
Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Tukaş Haşlanmış Fasulye'nin suyunu süzün.
Kuru soğanı ince ince kıyın.
Tukaş Mantar'ın suyunu süzün ve küp küp doğrayın.
Domatesin kabuğunu soyup, küp küp doğrayın.
Bir tencerede kuru soğanı zeytinyağında pembeleşene kadar kavurun.
Daha sonra mantarları ekleyip, soteleyin. Mantarlar pişince domates ekleyip, kavurmaya devam edin.
Haşlanmış kuru fasulye, kekik, tuz, karabiber ve 3 su bardağı su koyup, karıştırın.
15 dakika kısık ateşte pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
