



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## MANTARLI TAZE FASULYE



- 25 Adet orta boy mantar
- 1 Su bardağı kuru fasulye
- Yarım kg. taze fasulye
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 3 Diş sarımsak
- 2 Adet çarliston biber
- 2 Adet orta boy domates
- Yarım limon kabuğu
- 2 Çorba kaşığı limon suyu
- 2 Çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı tuz

# Ön hazırlık olarak, kuru fasulye akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır. Taze fasulye temizlenir, yıkanır, az tuzlu suda 15 dakika kadar haşlanır, soğuk sudan geçirilir.

# Tencereye zeytinyağı ve sıvıyağ konur, orta ateşte ısınca yarım daire şeklinde doğranmış kuru soğan katılır.

# Soğan şeffaflaşınca ince kıyılmış sarımsak ve iri doğranmış çarliston biberi eklenir. Biber sararana kadar kavrulur.

# Üzerine yıkanmış, iri doğranmış mantar ilave edilir, 5 dakika kavrulduktan sonra haşlanmış taze ve kuru fasulye katılır. Tencerenin kapağı kapatılır, 10 dakika pişirilir.

# Daha sonra rende domates ince kıyılmış limon kabuğu, limon suyu, tuz ve karabiber eklenir. Bir taşım kaynatılır, ocaktan alınır.

# Ilık olarak sofraya getirilir.

**Not:** Arzuya göre bu tarife ateşten almadan hemen önce 1 çorba kaşığı kadar kıyılmış taze fesleğen eklenebilir.