FASULYE BÖREĞİ

800 gr yeşil fasulye
4 orta patates
4 yumurta
1 çorba kaşığı margarin
1/2 demet maydanoz
1/2 bardak kaşar peyniri rendesi
1 diş sarımsak
biraz tuz

Fasulyelerle patatesler tuzlu suda haşnıp süzülür. Sonra patateslerin kabukları soyulur ve fasulyelerle birlikte makineden geçirilir. Bir tencereye yağ koyulup kızdırılır. İncecik kıyılmış maydanoz ve sarımsak ilâve edilip bir iki kez çevrilir.
Sonra da fasulye ve patates karışımı ilâve edilir ve arada bir karıştırmak suretiyle bir süre pişirilip indirilir ve soğumaya bırakılır. Soğuyunca yumurtalar, peynir ve tuz ilâve edilip tahta bir kaşıkla iyice karıştırılıp hepsi birbirine halledilir. Sonra içi hafifçe yağlanmış tepsiye dökülür. Orta ısılı fırında yarım saat kadar pişirilip çıkarılır. Ilık ya da soğuk olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:48918 • adı:FASULYE BÖREĞİ • gönderen:Nezihe • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:36