



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE KAVURMASI (BAYBURT)

MALZEMELER

750 gram taze fasulye
4 orba kaşığı tereyağı
4 adet yumurta
tuz,karabiber
2 diş sarımsak

YAPILIŞI

Fasulyelerin kılııklarını ayırın. Tuzlu suda ağızı kapalı bir tencerede 15 dakika haşlayın. Fasulyelerin fazla yumuşamamalarına dikkat edin. Haşlanmış fasulyeyi ekmek tahtasında ince ince kıyın,tereyağını büyük bir tavada eritin. Kıyılmış fasulyeye sarımsağı ekleyip 2-3 dakika kavurun. Yumurtaları çırpın,fasulye karışımına ilave edin 3-4 dakika daha devamlı karıştırarak pişirin. Tuz ve karabiber ile lezzetlendiriniz sıcak olarak servis yapın.