



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA OĞLAK ETLİ AYŞE FASULYE

- 1 kilo taze taze ayşe kadın fasulyesi
- 250 gram doğranmış oğlak eti
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 5 adet yumurta
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Ayşe kadın fasulyeleri doğrayıp haşlıyoruz sonrada süzuyoruz. Başka bir tencerede Eti soğanla margarinde kavuruyoruz baharat ve salçaları ekleyip bir çay bardağı su ilave ediyoruz sonra haşlanmış fasulyeyle karıştırıp cam tepsiye döküyoruz. Başka bir kaptta yumurtaları çırpıp üzerine döküyoruz yumurtalar pişinceye kadar fırında pişiriyoruz.

