



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KASEDE FASULYELİ BÖRÜLCELİ KANEPE

200 ml süt
75 gram ayıklanmış yıkanmış taze sırık fasulye
75 gram ayıklanmış ve yıkanmış taze börülce
30 gram rendelenmiş rendelenmiş kaşar peyniri
8 adet kiraz domates
2 yemek kaşığı tereyağı
3 adet yumurta
1 adet Defne yaprağı
yeterince Tuz

Tencerede 3 litre suyu 1 çorba kaşığı margarin ve 1 adet defne yaprağı ile kaynatın. Kaynadığı zaman bir tutam tuz ile tatlandırdıktan sonra taze börülceleri ve sırık fasulyeyi de ekleyip 8 dakika haşlayın. Taze börülceleri ve sırık fasulye haşladıktan sonra süzüp soğumaya bırakın. Yumurtaları süt ve rendelenmiş peynir ile çırpmadan karıştırın. 12 cm çapındaki 4 adet alttan çıkmalı tırtıllı tart kalıbına eritilmiş margarinini fırça ile sürüp unlayın. Haşladığınız taze börülceleri ve sırık fasulyeyi bıçakla küçük parçalara kesin. Yumurtalı karışım ile börülceleri ve sırık fasulyeyi karıştırıp kalıplara paylaştırın. Her bir kalıba yarım ay şeklinde kesilmiş 2 adet kiraz domatesi yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 14 dakika pişirin. İsteğe göre maydanoz yaprakları ile servis yapın.

