



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK FASULYE KAVURMASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet Domates
500 gr taze fasulye
Tuz
Karabiber
2 Adet yumurta
2 Adet Sağan
1 Adet havuç

Fasulyelerin kılıcıklarını ayıklayıp yıkadıktan sonra süzgece alın. Suyu süzülünce 1 cm genişliğinde kıyın. Kaynar tuzlu suda diri kalacak şekilde haşlayıp süzün. Sana klasik yağı tencerede eritip küp şeklinde doğranmış soğanı ilave ederek kavurun. Havuç ve domatesi rendeleyip kavrulmakta olan soğana ekleyin. Karışımı bir süre kavurun ve domatesler suyunu çekince yumurtaları ilave edip karıştırın. Karışıma haşlanmış fasulyeleri ekleyip tuz ve pulbiber serpererek kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.