



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ FASULYE (ESKİŞEHİR)

Yarım kg taze fasulye
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım litre süt

Fasulyelerin kenarları alınır, kılçıkları temizlenir. Bir parmak eninde doğranır. Kaynayan suya atılır, yumuşayana kadar haşlanır, suyu süzülür, soğuk sudan geçirilir. Tavaya tereyağı konur, eriyince fasulyeler atılır, 5 dakika çevrilir, sonra yumurtalar kırılır, karıştırılır. Yumurtalar donunca süt eklenir, ateş kısılır, kapak kapatılır. Sütü çekene kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tuz ve pul biber eklenir.