



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YEŞİL FASULYE KAVURMASI

300 gr yeşil fasulye
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
5 adet yumurta
3 çorba kaşığı maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Taze fasulyeler uçları kesilip bir parmak eninde dilimlenir veya bütün olarak bırakılır, sonra da yıkanır. Bir tencerede üzerine çıkacak kadar sıcak su ilavesiyle, tuzu da atılarak 15 dakika kadar haşlanır. Suyu süzöldükten sonra bir kenarda bekletilir.

Geniş bir tavaya konulan yağın içine yumurtalar kırılır.

Haşlanan fasulyeler ilave edilip karıştırılır ve ağzı kapatılarak yumurtaların buharıyla pişmesi sağlanır.

Yumurtalar pişince içine ince kıyılmış maydanoz doğranır. Tuzu ve karabiberi eklenir.

İsteğe göre yağda 1 -2 baş ince kıyılmış soğan kavrulup yumurtalar da ilave edildikten sonra aynı şekilde pişirilir.