



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI TAZE FASULYE KAVURMASI

Malzemeler

500 gr taze yeşil fasulye
50 gr tereyağı (5 yemek kaşığı zeytinyağı da kullanabilirsiniz)
2 adet orta boy kuru soğan
4 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber
4-6 adet yumurta

Hazırlanışı

Fasulyeleri ayıkladıktan sonra birer santim boyunda dilimleyin. Bol tuzlu kaynar suda iyice yumuşayınca kadar haşlayıp süzün.

Diğer taraftan, soğanları incecik yemeklik doğrayın, sarımsakları pirinç tanesi büyüklüğünde dilimleyin.

Yağı geniş bir tavaya koyup orta ısı ateşte eritin ya da kızdırın. Soğanları ve sarımsakları ekleyip karıştırarak 4-5 dakika kadar kavurun. Süzdüğünüz fasulyeleri katıp karıştırmaya devam ederek 2-3 dakika daha kavurun. Tuz ve biberleri katın.

Ocağın altını kısıp yemeğin içine kaşıkla 4 ya da 6 boşluk açın. Bu boşluklara yumurtaları kırın. Tavanın üzerini bir kapakla kapatın ve 4-5 dakika, yumurtalar katılaşıncaya kadar pişirip ocaktan alın. Sıcak sıcak servise sunun.