



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFTÇİ YUMURTASI

<https://www.sabah.com.tr>

- 8 adet yumurta
- 8 adet küçük boy tortilla
- 1 adet avokado
- 1 adet lime
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- Siyah fasulye püresi için:
- 1 adet küçük boy soğan
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 250 gram haşlanmış siyah fasulye
- 3-4 çorba kaşığı su
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- Tuz
- Karabiber
- Taze salsa için:
- 1 adet büyük boy domates
- 1 adet kırmızı soğan
- 1 adet acı biber
- 1/4 demet maydanoz veya kişniş
- 1 adet lime

Fasulye püresi için ince kıyılmış soğanı zeytinyağında rengi hafifçe dönene kadar soteleyin. Siyah fasulyeyi katıp hafifçe ısıtın. 3-4 çorba kaşığı su ekleyip fasulyeleri bir çatalla hafifçe ezin. Tuz ve baharatları da ekledikten sonra karıştırın ve kenara alın. Taze salsayı yapmak için tüm malzemeyi çok ince doğrayın ve iyice karıştırdıktan sonra lime suyunu ekleyerek kenara alın. Servisten önce tortilla'larınızı hafifçe ısıtın. Yumurtaları az yağ eklenmiş sahadanda porsiyonluk olacak şekilde pişirin. Servis ederken tortilla'ların üzerine fasulye püresini yayın, salsa ve doğranmış avokado ekledikten sonra yumurta koyarak dilimlenmiş lime ile servis edin

