



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASÜLYE BÖREĞİ

1/2 kg taze fasulye  
2 adet kuru soğan  
5-6 diş sarımsak  
6 tane yumurta  
1/2 çay bardağı zeytinyağı veya tereyağı  
Tuz  
Karabiber  
İsteğe göre pul biber

Taze fasulyeler ayıklanıp yıkandıktan sonra kenarlarındaki kılçıkları da temizlenerek uzunlamasına ikiye bölünür. Az suda yumuşayınca kadar haşlanır. Süzgeç içinde soğumaya bırakılır. Büyük bir teflon tavada yarım ay şeklinde doğranmış soğan ve kıyılmış sarımsaklar yağda kavrulur. Pembeleştikten sonra haşlanmış taze fasulyeler, tuz, karabiber ve pul biber de tavaya konularak kavrulmaya devam edilir. Sebzenin saldığı suyun tamamen çekmesi sağlanır. Çukur bir kapta yumurtalar çırpılarak tavadaki fasulyelerin üzerine dökülür. Tavanın kapağı kapatılır, bir süre sonra kapak yardımıyla ters çevrilerek diğer tarafın da kızarması sağlanır. Yumurtalar iyice piştikten sonra dilimlenerek sıcak olarak servis yapılır.

[ML® Yumurta Böreği Videosu](#)