



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FASULYE BÖREĞİ

### Malzemeler

1 kavanoz Tukaş Taze Fasulye

2 adet kuru soğan

5-6 diş sarımsak

6 tane yumurta

1/2 çay bardağı zeytinyağı veya tereyağı

Tuz ve karabiber

İsteğe göre pul biber

### Hazırlanışı

Büyük bir teflon tavada yarım ay şeklinde doğranmış soğan ve kıyılmış sarımsakları yağda kavurun.

Pembeleştikten sonra Tukaş Taze Fasulye Konservesi, tuz, karabiber ve pul biberi de tavaya koyarak kavurmaya devam edin.

Çukur bir kaptaki yumurtaları çırpılarak tavadaki fasulyelerin üzerine dökün.

Tavanın kapağını kapatın, bir süre sonra kapak yardımıyla ters çevirerek diğer tarafı da kızartın.

Yumurtalar iyice piştikten sonra dilimleyerek sıcak olarak servis yapın.