



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE KAVURMA (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1 kg. taze fasulye
2 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
2 adet domates
3 adet sarımsak
4 adet yumurta
250 gr. tereyağı
Tuz
Pul biber
Karabiber
Maydanoz

Fasulyeler ayıklanıp temizlendikten sonra bir tencereye çok az su konulup haşlanır. İnce kıyılan soğan, biber ve sarımsak, başka bir tencerede tereyağıyla kavrulur. Sonra domatesler, doğranarak bu karışıma eklenir. Fasulyeler haşlandıkları tencereden çıkartılıp kavru lan karışımın içine atılır. Yeteri kadar tuz ve baharat eklenerek, pişirilmeye bırakılır. Üstüne ince kıyılmış maydanoz ilave edilir. En son olarak da yumurtalar kırılır ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Yumurtalar kıvama gelene kadar pişirilen fasulye kavurma, servise hazırdır.

