



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 kavruan karışımın içine atılır. Yeteri kadar tuz ve baharat eklenerek, pişirmeye 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.

