



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE KAVURMASI (GİRESUN)

Yarı kg taze fasulye
1 adet iri kuru soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
4 adet yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Fasulye temizlenir, az suda yarım haşlanır. Tavaya yağ konur eriyince ince kıyılmış soğan atılır, pembeleştirilir. Üzerine ince doğranmış biber, 5 dakika sonra küp doğranmış domates atılır. Domates gevşemeye başlayınca, haşlanmış fasulye ilave edilir, karıştırılır. Diğer tarafta yumurtalar çukur bir kaptaki az tuzla çırpılır. Fasulyeli karışıma eklenir. Biraz daha tuz ve karabiber serpilir, karıştırılır. Yumurtalar sulu kalacak şekilde pişirilir.

[ML® Fasulye Kavurması için tıklayın](#)
