



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE KAVURMASI

Yarım kilo fasulye
1 orta boy soğan
3 adet yeşil biber
2 adet domates
1 yemek kaşığı salça
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Kırmızıbiber
Pulbiber
Tuz

Eğer fasulyeleriniz ensiz ise normal uzunlukta kırın eğer enli yani çalı fasulye ise boyuna ikiye böldükten sonra fasulyeleri kırın. Daha sonra tencereye sıvı yağı koyarak kestiğiniz soğanları pembeleşinceye kadar kavuru ve küçük küçük doğradığınız biberleri ilave edin biberler kavrulduktan sonra kabukları soyulmuş ve doğranmış domatesleri, salça, tuz ve baharatları ekleyin. 1-2 dakika kavurduktan sonra yıkanmış fasulyeleri ilave edin, karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte zaman zaman karıştırarak pişirin. Fasulye sulanmamış ise 1 çay bardağı kadar sıcak su ekleyerek pişirin. Tabanının tutmaması için sık sık suyunu kontrol etmelisiniz. Ancak bu yemek sulu bir yemek değildir. Su miktarının çok olmamasına dikkat edin.

Pişen fasulyelerin üzerine iki adet yumurtayı kırın, karıştırmadan kapağını kapatın. yumurtalar piştikten sonra isteğe göre karıştırıp servis edin ya da karıştırmadan servis yapabilirsiniz.



