



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE KAVURMASI

Malzemeler

1/2 kg. taze fasulye
2 adet kuru soğan
2 adet yumurta
2 adet domates
1 adet havuç
3 yemek kaşığı İçim Tereyağı
Tuz
Pulbiber

Hazırlanışı

Fasulyeleri ayıklayıp yıkayın ve 1 cm. genişliğinde kıyın. Kaynar tuzlu suda diri kalacak şekilde haşlayın ve süzün. Tereyağını tencerede eritip, küp şeklinde doğranmış soğanı ilave ederek kavurun. Havuç ve domatesi rendeleyip, kavrukmakta olan soğana ekleyin. Karışımı bir süre kavurun ve domatesler suyunu çekince yumurtaları ilave edip karıştırın. Karışıma haşlanmış fasulyeleri ekleyip, tuz ve pulbiber serpererek kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin.