



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE KAVURMASI

1/2 Kg Taze Fasulye
2 Adet Kuru Soğan
2 Adet Yumurta
2 Adet Domates
1 Adet Havuç
3 Yemek kasığı Tereyağı

Fasulyelerin kılçıklarını ayıklayıp yıkadıktan sonra süzgece alın. Suyu süzülünce 1 cm genişliğinde kiyin. Kaynar tuzlu suda diri kalacak şekilde haslayıp süzün.

Tereyağını tencerede eritip küp şeklinde doğranmış soğanı ilave ederek kavurun. Havuç ve domatesi rendeleyip kavrulmakta olan soğana ekleyin.

Karışımı bir süre kavurun ve domatesler suyunu çekince yumurtaları ilave edip karıştırın.

Karışımı haslanmış fasulyeleri ekleyip tuz ve pulbiber serperek kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pisirin.

Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.

[ML® Fasulye Kavurması için tıklayın](#)