



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE KAVURMASI

1 kg taze fasulye
2 adet soğan
4 diş sarımsak
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Fasulyeleri yıkayın. İki ucunu kopartıp, varsa kılıçıklarını ayıklayın. Orta boy bir tencereye alarak su ve tuz ilave edin. Haşlayıp, süzün. Bu arada soğanları balka halka doğrayın. Sıvı yağı bir tavaya alın. Orta hararettteki ateşte soğanları pembeleştirin. Sarımsakları doğrayıp, ilave edin. Fasulyeleri de ekleyin. Kısık ateşte soğanlar yumuşayınca kadar pişirin. Son işlem olarak yumurtaları da ilave edin. Yumurtalar katılaşıyana dek kavurmaya devam edin. Üzerine karabiber serpip servis yapın.