



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE KAVURMASI

250 gr. taze fasulye
100 gr. margarin
1 adet soğan
1 adet biber
2 adet domates
1 adet yumurta
Karabiber

Fasulyelerin kenarlarını ayıklayın ve küçük küçük doğrayın.

Tencereye margarinini koyun. Soğanı küçük küçük doğrayıp yağda kavurun daha sonra içine biberleri, domatesleri de küp küp doğrayarak ilave edin.

Fasulyeleri de ekleyerek 5-10 dakika pişirin. Tuz ve karabiberi koyduktan sonra çırpılmış yumurtayı ilave edin, fasulyelere iyice yedirerek karıştırın.

Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Fasulye Ograten için tıklayın](#)
