



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## FASULYE MIHLAMA

1/2 kg. Taze Fasulye  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 orta boy soğan  
1/4 çay kaşığı karabiber  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
5 yumurta

Fasulyeleri yıkayıp kılçıklarını bıçakla kesip çıkartınız. Boyuna ve enine ortadan keserek dörde bölünüz. Düz ve geniş tabanlı tencereye 1 su bardağı su koyup, tuz atarak kaynatınız. İnce kıyılmış, soğan, fasulye ve yağ koyup kapağını örtünüz. Hafif hararetli ısıda fasulyeler yumuşayınca ya ve suyunu çekinceye kadar pişiriniz. Yumurtaları üzerine kırınız. Tuz ve karabiber serpip aklar sertleşinceye kadar pişiriniz.

[ML® Börülce Mihlaması için tıklayın](#)

---