



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASÜLYELİ OMLET

400 gr taze fasulye
4 tane yumurta
75 gr tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kuru nane
Yarım çay bardağı su

Fasulyeler tereyağı ve yarım çay bardağı su ile iyice kısık ateşte pişirilir. Tavaya alınan pişmiş fasulyeler 5 dk kadar kavrulur. Ayrı bir yerde yumurta, tuz ve diğer baharatlar çırpılır. Kavrulmuş olan fasulyelerin üzerine dökülür. Kapağı kapatılarak hafif kısık ateşte pişirilir. Alt yüzü piştikten sonra geniş düz bir tabak yardımıyla diğer yüzü çevrilir ve pişirilir. Piştikten sonra altı kapatılır. Sıcak olarak servis yapılır.