



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYELİ BÖREK

125 gr margarin
Yarım kilo taze fasulye
2 adet patetes
2 adet salçalık kırmızı biber
1 subardağı süt
4 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz karabiber
4 adet yufka
2 subardağ su(fasulyeri haşlamak için)
1 çay kaşığı tuz(kaynar suya atmak için)

Taze fasulyeleri temizleyip ortadan ikiye kesin kaynar tuzlu suda yumaşayınca kadar haşlayın süzğüye alın patetesleri yıkayıp haşlayın soyup küçük küçük doğrayın salçalık biberlerin çekirdeklerini temizleyip ince doğrayın sıvıyağı tavaada kızdırıp fasulyeleri kavurun patetesleri ve biberleri ekleyip tuz karabiberi serpin beş dk pişirin sanayağını eritin sütü ısıtıp eritilmiş sanayağına yumurtalarıda ekleyerek iyice çırpın tepsiyi yağlayıp üzerine yufkalardan birini buruşturarak döşeyin hazırladığımız sütlü karışımdan üzerine bolca sürün tekrar bir yufka daha buruşturarak döşeyin hazırladığımız fasulyeli malzemeyi arasına dökün üçüncü yufkayıda buruşturarak fasulyelerin üzerine yerleştirin üzerine sütlü karışımdan bolca sürün tekrar dördüncü yufkayıda buruşturarak döşeyin üzerine sütlü karışımdan bolca sürün önceden ısıtılmış 180 derecede fırında 30-35 dk pişirin dilimleyerek servis yapın.