



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU SEBZE KAVURMASI

- 1 kase yeşil fasulye kurusu
- 1 kase domates kurusu
- 1 kase yeşil biber kurusu
- 1 adet kuru soğan
- 3 yemek kasığı sıyag
- Yarıyemek kasığı salça(biber salçasında olabilir)
- Tuz, karabiber
- 4 yumurta

Oncelikle kuru sebzeler haslanir ve soguk sudan gecirilir. Teflon bir tavaya sıviyag konur ve sogus dogranmis soğan eklenir ve sotelenir,salça ilave edilir. Ardindan haslanip kuçuk dogranan domates kurusu eklenir ve bir muddet karistirilerek kavrulur. Domatesler hafif renk degistirince biber ve fasulye kurulari eklenir.5-10 dk da bunlar kavrulur ve suyu eklenir. Kara biber ve tuz ekleyip kaynamaya birakilir. Suyunu ceken harca yumurtalar tek tek kirilir ve hafif karistirilir. Agzi kapatilip az daha ocakta tutulur ve alti kapatilir. Sicak servis yapilir.

