



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR UNLU DİL PEYNİRLİ FASULYE TAVA

- 1,5 yemek kaşığı margarin
- 3 adet yumurta
- 1 adet kuru soğan
- 1/2 kg taze fasulye
- 1 fincan mısır unu
- 1 su bardağı dil peyniri
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı pulbiber

Fasulyeyi ayıklayıp haşlayın ve süzün. Kuru soğanı yarım ay şeklinde doğrayın, sarımsağı ezin ya da rendeleyin. Bir derin kap içinde yumurtayı iyice çırpın. Üstüne soğan, sarımsak, mısır unu ve baharatları ekleyip harmanlayın. Haşladığınız fasulyeyi de ekleyip karıştırın. Bir teflon tavada margarini eritip üstüne sıvıyağı ilave edin ve ocağın altını kapatın. Fasulyeli harcın yarısını tavaya yayın. Üstüne dil peynirini didikleyerek yayın. Kalan harcı dil peynirinin üstüne yayıp ocağın altını tekrar açın. Altı kızarında bir büyük tabak ya da kapak yardımıyla fasulyeyi alt üst edip diğer tarafını da kızartın.