



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ TAZE FASULYE

750 gr. Yeşil Fasulye
3 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı peynir
4 adet yumurta
Kırmızı biber
Karabiber
Tuz
3 adet domates

Fasulyeler boylamasına ikiye bölünür. 3 su bardağı suda 15-20 dakika haşlanır, suyu süzülür. Teflon tencerede margarin eritilir, fasulyelerden kuş yuvası formunda dört öbek oluşturulur. Üzerine rendelenmiş peynir serpilir, yumurtalar kırılır. Tuz, karabiber, kırmızıbiber eklenip 10 dakika kısık ateşte pişirilip, domatesle süslenip, sıcak servis yapılır.

