



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE KAVURMASI (AMASYA)

Amasya Valiliği

200 gr. kıyma
2 orta boy domates
1 kg. taze fasulye
Karabiber
Tuz
3 adet yumurta
1 demet maydanoz

Fasulyeler ayıklanır, yıkanır 3'e kırılır. Yağda kıyma kavrulur üzerine fasulyeler eklenir. Hoplatılarak solana kadar pişirilir. Üzerine kabukları soyulup küp küp doğranmış domatesler ilave edilir. Tuz, karabiber eklenir. Domates ve fasulyeler piştikten sonra bir tabağa kırılmış ve hafi f çırpılmış 3 yumurta ilave edilerek üzerine doğranmış maydanoz serpilir. Kapağı kapatılarak yumurtalar katılaşıncaya kadar pişirilir. Tahta kaşıktaki tencerede karıştırarak dağıtılır. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Domates salatası, ayran, semaver çayıyla servis edilir. Saç ekmeğine (işkefeyle) kavurmadan sarılarak da yenilir. Fasulye yerine taze biber konularak diğer malzemelerle birlikte BİBER KAVURMASI adı altında yapılır.

