



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE KAVURMASI

1/2 kg fasulye
2 soğan
4 yeşil biber
3 domates
1 yemek kaşığı salça
2 yumurta
2 yemek kaşığı sıvıyağ
yeterince kırmızıbiber, tuz

Fasulyeleri normal uzunlukta kırın. Daha sonra tencereye sıvı yağı koyarak kestiğiniz soğanları pembeleşinceye kadar kavurun ve küçük küçük doğradığınız biberleri ilave edin biberler kavulduktan sonra kabukları soyulmuş ve doğranmış domatesleri, salça, tuz ve baharatları ekleyin. 1-2 dakika kavurduktan sonra yıkanmış fasulyeleri ilave edin, karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte zaman zaman karıştırarak pişirin. Fasulye sulanmamış ise 1 çay bardağı kadar sıcak su ekleyerek pişirin. Tabanının tutmaması için sık sık suyunu kontrol edin. Pişen fasulyelerin üzerine iki adet yumurtayı kırın, karıştırmadan kapağını kapatın. yumurtalar piştikten sonra isteğe göre karıştırıp servis edin ya da karıştırmadan servis yapabilirsiniz.