



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE MÜCVERİ

Tuğrul Şavkay

1 kg. taze fasulye
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
3 adet yumurta
15 gr. un (2 çorba kaşığı)
1/2 çay kaşığı yenibahar

Fasulyeleri, kenarlarını alarak ayıklayın. Uzunlamasına ince şeritler biçiminde kesin. Yıkayıp suyunu iyice süzdürün.

Teflon bir tavaya koyup, birkaç dakika kavurun. Tavaya tereyağını da katıp, fasulyeler yumuşayınca kadar kavurmayı sürdürün. Tuzunu ve biberini serpip karıştırın.

Yumurtaları ve unu bir kaptan çırpıp tavadaki fasulyelerin üzerine dökün. Hızlıca karıştırıp, tavayı ateşten alın ve mücveri tavanın kendi sıcaklığında pişmeye bırakın. Altüst edip yeniden ateşe oturtun ve diğer yanını da biraz kızartın

Pişen mücveri, üzerine yenibahar serpip sıcak olarak servis yapın.

