



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYE PANE

20 adet yassı taze fasulye
2 adet yumurta
1 ay bardağı galeta unu
1 ay kaşığı tuz
Kızartma yağı

Fasulyelerin başları alınır. Kaynar suya atılır, şekli bozulmadan yumuşayana kadar haşlanır. Sudan alınır ve soğuk sudan geçirilerek soğuması sağlanır. Yumurtalar kırılır, çırpılır. Fasulyeler önce yumurtaya batırılır, sonra tuzla karıştırılmış galeta ununa bulanır. Kızgın yağda kızartılır.