



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYELİ BÜLBÜL YUVASI

750 gr. taze fasulye

Tuz

3 orba kaşığı tereyağı

1 su bardaęı rendelenmiř kařar peyniri

4 adet yumurta

Karabiber

Kırmızıbiber

Fasulyeleri ayıkladıktan sonra kırmadan boylamasına incecik kesin. 3 su bardağı suda 15-20 dakika haşlayıp, süzün. Yapışmaz yüzeyli bir tavada tereyağını eritin ve fasulyelerden kuş yuvası formunda 4 öbek oluşturun. Rendelenmiř kaşar peynirini fasulyelerin üzerine serpin ve yumurtaları kırın. Tuz, karabiber ve kırmızıbiber ekleyip, 10 dakika kısık ateşte pişirin.