



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYELİ CİPS

250 gr taze fasulye

2 adet yumurta

1 diş sarımsak

1 adet sivri biber

1 çay kaşığı tuz

Un

Kızartma yağı

Fasulyelerin uçları alınır. Biberin tohumu çıkarılır. Kaynamakta olan suya atılır, yumuşayana kadar haşlanır. Süzgece çıkarılır. Sonra rondoya konur, sarımsak eklenir, püre haline getirilir. Daha sonra karıştırma kabına aktarılır, yumurta ve tuz eklenir. Sonra bütünleşene kadar un ilave ederek hamur yapılır. Hamur merdane yardımıyla ince açılır. Çay bardağıyla yuvarlak kesilir. Tavaya derin yağ konur, kızınca cipsler atılır ve güzelce kızartılır. Emici bir kağıda çıkarılarak fazla yağı alınır.