



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYELİ YUMURTA

2 avuç bekletilmiş taze fasulye
2 adet kuru soğan
1 adet kırmızı kapya biber
4 yemek kaşığı sana margarin
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz
1 tatlı kaşığı domates salçası
4 adet yumurta

Bekletilmiş taze fasulyeler yumuşayınca kadar haşlanıp suyu süzülür. Piyazlık doğranmış soğan margarinde pembeleşinceye kadar kavrulur. Dilimlenmiş kapya biber eklenip kavurmaya devam edilir. Salçalar eklenip kavrulur. Fasulyeler eklenip, tuz ve baharat ile tatlandırılır. 5-10 dakika kavurduktan sonra üzerine yumurtalar kırılır. Yumurtalar pişince sarmamız sıcak servis yapılır.

