



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYE MÜCVERİ

Yarım kg taze fasulye
6 tane yumurta
Bir tutam tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı tereyağı
1 demek maydanoz

Taze fasulyeleri yıkayıp, temizleyin. Sonrasında tuzlu suda 20 dakika kadar haşlayın. Yumurtaları kırın ve üstüne kıyılmış maydanozları ekleyin. Üzerine karabiber ve tuzu da ilave edip, iyice karıştırın. Haşlanan fasulyeleri incecik doğrayıp, üzerlerine un serpiştirin ve harmanlayın. Unlu taze fasulyenin üzerine yumurtalı harcı ekleyip, iyice karışmalarını sağlayın. Tereyağını tavada eritin. Hazırlamış olduğunuz harçtan bir kaşık alıp tavaya koyun ve her iki tarafını da kızartın. Harcınız bitene kadar aynı işlemi sürdürün. Kızaran mücverleri bir servis tabağına sıralayabilirsiniz.