



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE MÜCVERİ

3 yemek kaşığı tereyağı
5 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 demet maydanoz
350 gram taze fasulye
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Taze fasulyeleri ayıklayıp yıkayın.
Bir tencerede su kaynatıp içine tuz ekleyin.
Fasulyeleri bu suda 15 dakika kadar haşlayın.
Bu esnada maydanozları ince ince kıyın.
Yumurtaları bir kaseye kırıp çırpın.
İçine maydanozları, tuzu ve karabiberi ekleyip çırpın.
Haşladığınız fasulyeleri süzüp soğuk sudan geçirin ve küçük küçük doğrayın.
Fasulyelerin üzerine un serpin ve karıştırın.
Unladığınız fasulyeleri yumurtalarla birleştirip tüm malzemeyi harmanlayın.
Tereyağını tavada eritip mücver harcından kaşıkla alarak kızartın.
Mücverleri servis tabağına alın. Cacıkla servis edebilirsiniz.

