



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTA CANAVARI

Yumurta 2 adet  
Süt 1 yemek kaşığı  
Tereyağı 1 tatlı kaşığı  
SuperFresh Taze Fasulye 1 adet  
Ketçap isteğe bağlı

SuperFresh Taze Fasulye'yi kaynar suda 15 dakika haşlayın; fasulyeler biraz diri iken kaynar sudan almak gerekiyor.

Haşladığınız fasulyeden süsleme için biraz kenara ayırın.

Sütü, yumurtayı, haşladığınız fasulyeyi bir kasede çirpın.

Tereyağını eritip sütlü yumurtalı karışımı tavada pişirin.

Omleti bir servis tabağına alın.

Süsleme için; 1 yumurtayı haşlayın. Haşlandıktan sonra soyup ikiye bölerek sevimli canavarımızın gözlerini oluşturun.

Ardından kenara ayırdığınız taze fasulyeleri saç şekli vermek için yumurtanın üstüne ekleyin.

Son olarak ketçap ile ağız şekli verin.

