



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI TAZE FASULYE KAVURMASI

Yarım kilogram taze fasulye

Soğuk su

1 adet soğan

3 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Pul biber

2 adet yumurta

Fasulyeleri temizleyip istediğimiz şekilde kıralım ve kaynayan suyun içerisine koyalım. Üzerine tuz ekleyerek karıştırdıktan sonra yumuşayana kadar haşlayalım. Daha sonra haşlanan fasulyeleri, soğuk su dolu bir kaba alalım ve şoklayalım. Tencereye sıvı yağ koyalım ve yemeklik doğradığımız soğanı ekleyerek kavuralım. Haşlayıp şokladığımız fasulyeleri de ekleyerek kavurmaya devam edelim. Baharatları da ilave edip kavurmaya devam edelim. Yumurtaları çırpalım ve fasulyelerin üzerine ilave edelim, pişene kadar karıştıralım. Yumurtalar piştikten sonra ocaktan alalım ve servis edelim.