



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI FASULYE KAVURMA

750 gr taze fasulye
250 gr pırasa
4 orba kaşığı tereyağı (60 gr)
6 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Fasulyelerin kılçıklarını ayıklayın ve çapraz küçük parçalar halinde (Baklavaya benzer şekilde) kesin. Tuzlu suda, ağzı kapalı bir tencerede, 15 dk kadar haşlayın. Fasulyelerin fazla yumuşamalarına dikkat edin.

Pırasayı çok ince doğrayın.

Tereyağını büyük bir tavada eritin ve doğranmış pırasayı ekleyip, 2-3 dk sote edin.

Haşlanmış taze fasulyeyi de ekleyip, 10 dk daha kavurmaya devam edin.

Yumurtaları el mikseriyle çırpın ve pırasalı fasulye karışımına ilave edip, 3-4 dk daha, devamlı karıştırarak, pişirin.

Tuz ve karabiber katıp, hemen servis yapın.
