



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI FASULYE

Hamide Öztürk

- 1/2 kg Çalı Fasulyesi
- 3 Adet Yumurta
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Fasulyeleri ayıklayıp yıkadıktan sonra küçük küçük doğrayalım. Kaynar suya atıp 15 dakika haşlayalım. Suyunu süzüp kenara alalım. Ayrı bir teflon tencerede küp küp doğradığımız soğanları zeytinyağında pembeleştirilim. Üzerine haşlanmış fasulyeleri ekleyip 5-10 dakika kavuralım. Pişmesine yakın, ayrı bir kaptaki tuz ve karabiber ekleyerek çırpığımız yumurtaları ilave edelim. Yumurtalar pişince tahta kaşıkla alt üst edip servis yapalım.

