



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI TAZE FASULYE

Yarım kilogram taze fasulye
Soğuk su
1 adet soğan
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber
2 adet yumurta

Fasulyeleri temizleyerek istediğimiz şekilde kıralım ve kaynayan suyun içerisine koyalım. Üzerine tuz ekleyerek karıştıralım ve fasulyeler yumuşayana kadar haşlayalım. Daha sonra haşlanan fasulyeleri soğuk su dolu bir kaba alalım ve şoklayalım. Tencereye sıvı yağı alalım ve yemeklik ince doğradığımız soğanı ekleyerek kavuralım. Haşlayıp şokladığımız fasulyeleri de ekleyerek, kavurmaya devam edelim. Baharatları da ilave edelim. Yumurtaları çırpalım ve fasulyelerin üzerine dökelim, yumurtalar pişene kadar karıştırarak pişirelim. Yumurtaları pişen fasulyemizi ocaktan alalım ve servis edelim.