



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI TAZE FASULYE

250 gram taze fasulye

1 adet soğan

4 Adet yumurta

50 gram tereyağı

Kırmızı biber,

tuz,

karabiber

Bir tencereye su koyup kaynamaya bırakın. Su kaynayınca ayıkladığınız ve ikiye böldüğünüz fasulyeleri suya atın haşlayın. Fasulyeler yumuşayınca ateşten alıp, süzün. Soğanı küçük küçük doğrayın.

Ayrı bir kapta yumurta, tuz ve kırmızı biberi çirpin. Teflon bir tavaya tereyağını koyun ve eritin. İçine soğanları ekleyin ve çevirin. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca haşladığınız taze fasulyeleri ekleyin.

Birkaç dakika sonra çirpilmış yumurtaları ilave edin. Üzerine kırmızı biber, tuz ve karabiber ekleyin. Tencerenin kapağını, kapatıp pişmeye bırakın.