



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI FASULYE

500 gr. taze fasulye
1 büyük soğan
2 yumurta
1 tatlı kaşığı pul biber
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 kaşık tereyağı

Ayıklanmış fasulye, kaynar suda biraz yumuşayana kadar haşlanıp süzülür. Tavaya zeytinyağı koyulur, soğanlar pembeleşene kadar kavrulur, pul biber eklenir. Fasulyeler tavaya alınır, tuz serpilir ve soğanla beraber kavrulup tereyağı eklenir. Yumurtalar karıştırılıp fasulyenin üzerine yayılır. Yumurtalar piştiğinde yemek hazır demektir.

