



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

FASULYELİ YUMURTA



- 3 Adet yumurta
- Yarım kg. taze fasulye
- 1 Adet kuru soğan
- 4 Diş sarımsak
- 1 Kase yoğurt
- 1 Çay bardağı sıvı yağ
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karabiber

- # Fasulye ayıklanır, az tuzlu suda pişene kadar haşlanır.
- # 1 Adet kuru soğan sıvı yağda kavrulur.
- # Kavrulmuş soğanın üzerine haşlanmış süzölmüş fasulyeler eklenir, bir kaç kez çevrilir.
- # Bir kaba yumurtalar kırılıp, çirpilir.
- # Fasulyeli karışıma çirpilmiş yumurtalar eklenir, orta ateşte yumurtalar pişene kadar karıştırılır, tuz ve karabiber eklenip, ocaktan alınır.
- # Yoğurt çirpilir, ezilmiş sarımsaklar eklenir, karıştırılır.
- # Servis tabağına fasulyeli yumurta alınır, üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilerek servis yapılır.

Not: Fasulyelerin servis sırasında ılık ya da sıcak olması tavsiye edilir.