

Peynirli Fasulye Kavurmasi

Malzemeler

500 gram taze fasulye
1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri veya cedar peyniri
1 yemek kasigi un
1 cay bardagi sut
1 yemek kasigi margarin
1 adet kuru sogan
1 adet yumurta
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Fasulyeleri temizleyip yıkayin.
Kaynayan suya fasulyeleri atip 10 dakika haslayin.
Sutu yumurtayla cirpin.
incecik dogradiginiz sogan, un, karabiber ve tuzu ilave edin.
Tavada tere yagini eritin.
Fasulyeleri yan yana dizin.
Ustune hazirladiginiz sosu dokun.
Sallayarak iki tarafli pisirin.
Sicak olarak servis yapin.
ellerimize saglik