

Taze Fasulye Kizartmasi

Malzemeler

500 gr taze fasulye

1 su bardagi un

1 su bardagi su

2 yumurta

1 tatli kasigi kabartma tozu

Tuz

Karabiber

Kizartmak icin siviyağ

Yapilisi

Kaynattiginiz suyun icine tuz koyup fasulyeleri atin.3-4 dakika kadar haslayin.Fasulyeleri haslandiktan sonra kevgirle alip buzlu su dolu kaba koyun.Sogudugu zaman kagit havlu ile kurulayin.Ayri bir yerde un,yumurta,su,karabiber ve kabartmatozunu karistirin.Fasulyeleri bu karisima bulayin.Daha sonra kizgin yagda pisirin.