



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Eier mit Bohnen

Fasulyeli Yumurta



3 Eier
½ kg frische Bohnen
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 Schale Joghurt
1 Teeglas Öl
1 Dessertlöffel Salz
1 TL Pfeffer

- # Die Bohnenenden abschneiden und in einer Salzlake abkochen.
- # 1 Zwiebel in Öl rösten.
- # In die angeröstete Zwiebel die gekochten und die abgetropften Bohnen geben und einige Male umrühren.
- # Die Eier in eine Schale einschlagen und gut durchrühren.
- # In das Bohnen-Zwiebel-Gemisch die verquirlten Eier eingießen und bis die Eier durch sind umrühren, Salz und Pfeffer einstreuen und vom Herd nehmen.
- # In einen Servierteller die "Eier mit Bohnen" geben, hierauf den Knoblauchjoghurt gießen und servieren.

Tipp: Die Bohnen sollten während des Servierens lauwarm-warm sein.