



œufs aux Haricots

Fasulyeli Yumurta



- 3 œufs
- ½ kilos d'Haricots verts
- 1 oignon haché finement
- 4 gousses d'ail
- 1 tasse de yaourt
- 1 tasse à thé d'huile végétale
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir

- # Nettoyez les haricots et laissez bouillir dans l'eau peu salée jusqu'à la cuisson.
- # Laissez griller l'oignon dans l'huile végétale.
- # Rajoutez les haricots bouillis sur les oignons grillés, puis tournez quelque fois.
- # Fouettez les œufs dans un bol.
- # Rajoutez les œufs dans le mélange d'haricots. Mélangez sur une température moyenne jusqu'à que les œufs soient cuits. Rajoutez du poivron noir et du sel puis retirez du four.
- # Fouettez le yaourt, rajoutez les ails puis mélangez.
- # Prenez les œufs aux haricots sur une assiette, versez le yaourt aux ails puis servez.

N-B : Veillez à ce que les haricots soient tièdes ou chaud pendant le service.