



## 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.