Uova con Fagiole

Fasulyeli Yumurta

3 uove
Mezzo kg. di fagiole fresche
1 cipolla secca
4 spicchi d'agli
1 tazza di yogurt
1 cucchiaio olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero

Fagiole si pulisce bene , e si bollisce nell'acqua salata un pò finche si cuoca.
La cipolla seca si arossisce nel olio vegetale.
Sopra delle cipolle arossito si aggiungono i fagioli cotto e filtrato dall'acqua . E si fanno girare per qualche volta.
Le uove si mettono in una tazza e poi si miscelano bene.
Si aggiungono la miscela dell'uova e si mette sopra della miscela di fagioli. Poi si cucinano sul fuoco medio finche le uove si cucinano. Dopo aversi aggiunto sale e pepenero si toglie dal fuoco.
Yogurt si miscela e poi si aggiungono gli agli pestati e si mescolano.
Nella piastra da servire si prende i fagioli con uova e sopra si mettono la miscela del yogurt preparata per la sopra e poi si servira.

Nota: Nel momento da servire si preferisce che fagioli sono caldi.