



## ANIZ FASULYESİ (KIRKLARELİ)

Kırklareli Valiliği - Öğ. Gör. Ali Çakır

250 gr anız fasulyesi  
1 adet kuru soğan  
1 tatlı kaşığı salça  
1 çay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı tereyağı

Anız fasulyesi 1 saat öncesinden sıcak su ile ıslatılır. Tencereye yağ konarak soğanlar öldürülür. Soğanların üzerine salça konarak kavrulur. Üzerine anız fasulyesi ilave edilerek biraz daha kavrulur. Suyu ve tuzu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Piştikten sonra servis edilir.

