



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

CIVIRLA (ERZİNCAN)

- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 adet yemeklik doğranmış soğan
- 2-3 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı bulgur
- 5 su bardağı sıcak su
- 250 gr taze fasulye, vev kesilmiş
- 150 gr ufalanmış beyaz peynir
- 1 er çay kaşığı tuz ve karabiber

Soğanı margarinde kavurun pembeleşince doğradığınız biberleri, soyup doğradığınız domatesleri, salçayı ve bulguru ekleyin. bir süre daha kavurun. Kavrulunca 5 su bardağı suyu ekleyip tencerenin ağzı kapalı olarak 10 dakika pişirin. pişirdikten sonra fasulyeleri ekleyin. tencerenin ağzını tekrar kapatıp fasulyeler yumuşayana kadar pişirin. Fasulyeler pişince peyniri, tuzu (peynir tuzlu olduğu için az) ve karabiberi ilave edin. bir taşım kaynatıp altını kapatın.

