



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HIŞIK YAHNİSİ (ERZİNCAN)

Hışık (kurutulmuş fasulye) bir müddet suda haşlanır ve süzülür (eğer kuru kemik ile yapılacaksa kemikler akşamdan ıslatılır ve arada bir suyu değiştirilir.) Normal parça et veya kuşbaşı et de kullanılabilir. Tencereye bir kaşık yağ konulur. Sonra doğranmış iki baş soğan, salça, tuz ve sıcak su konur. Fasulyesi de konularak birlikte pişirilir.
