



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIZGIÇLI KURU FASULYE (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

2 su bardağı kuru fasulye
1 kase sızgıç veya 250 gr. küçük parçalanmış kuzu kaburga
1 kahve fincan zeytinyağı
1 baş kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
su

Fasulyeler bir gün önceden yıkanarak ıslatılır.
Kabaran fasulyelerin suyu süzülürerek haşlanır.
Soğan doğranır ve bir tencerede zeytinyağı ile kavrulur.
Üzerine salça ve sızgıçlar ilave edilerek karıştırılır.
Ocaktaki karışımın üzerine 1.5 su bardağı su ilave edilerek et, pişene kadar kaynatılır.
Fasulyeler ilave edilerek birlikte 10 dakika daha pişirilir.