



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN AŞI (ÇUBUK ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım kilogram buğday (göçe)

150 gram nohut

2 orta boy soğan

3-4 diş sarımsak

6-7 tane tuzlanmış, kurutulmuş kaburga kemiği veya 6 adet kaburga kemiği

1 çay kaşığı salça

1 çay kaşığı toz biber

Tuz

Kaburga kemiği, tuzunu çıkartmak için bir gece önceden ıslatılır. Buğday ve nohutta bir gün suda bekletilir. İnce ince doğranmış soğan, sarımsak, salça, tuz, biber, nohut, buğday hep beraber mahalle fırınında kullanılabilir. Bir tencereye konur. Kemikler en üste yerleştirilir. Sonra üstünü örtünceye kadar su ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılarak akşam fırına verilir. Tencerenin içindeki malzeme sabaha kadar ıgıl ıgıl pişer. Sabahleyin yemeğe hazır olur. Servis yaparken kemikten etler ayrılır. Arzu edilirse, mahalle fırını yerine evde tencere içinde kısık ateşte uzun sürede pişirilerek de hazırlanabilir.

Not: ıgıl ıgıl: Yörede yavaş yavaş anlamında kullanılır.

