



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KESME ÇORBASI (NEVŞEHİR)

½ çay bardağı nohut bir gece önceden ıslatılır. Yarım çay bardağı mercimek ile bol su içerisinde haşlanır. İçine çorbalık kesme atılır. Bir tavada yağ ve nane kızdırılır, çorbaya eklenir. Bir taşım kaynatılır, tuz eklenip karıştırılır.

Not: Tandır, genellikle evin ortasında veya yemek yapılan bir odası içinde yere açılmış, yaklaşık bir metre derinliğinde ve 60 cm çapındaki kuyuya verilen isimdir. Kapadokya'da çoğunlukla kaya olan evlerin tabanında tandır çukurunun hazırlanması çok kolaydır. Hazırlanan tandır çukurunun içine, Kızılırmak çamurundan hazırlanarak pişirilip kurutulan bir iç bölüm yerleştirilir. Böylece tandır ocağı hazırlanmış olur. Tandırın içinde odun ateşi yakılır ve yemekler bu ateşin közü üzerinde pişirilir. Isındıktan sonra, iç çeperlerine ekmekler yapıştırılarak fırın gibi de kullanılabilir.