



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİRLEME (KIRŞEHİR)

Yarım kg nohut (akşam tuzlu suda ıslatılmalı)

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 kg çekirdekli kuru kayısı (yoksa çekirdeksiz kayısı da olur) (haşlanmış)

1 su bardağı pekmez

2 kaşık tereyağı

1 kg kuşbaşı et

Tuz

Pul biber

Kayısı kurusu az su ile ateşte şişirilir.

Tencereye tereyağı konulur ve eritilir.

Bir tatlı kaşığı salça ilave edilerek kavrulur ve et ilave edilerek parpulanır.

Akşamdan ıslatılmış nohut ilave edilerek pişirilir.

Daha sonra kuru kayısı baharat, tuz, pekmez yeteri kadar su ilave edilerek bir taşım kaynatılır üzerine eritilmiş tereyağı dökülür ve servis edilir.