



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖMLEKTE KURU FASULYE (KIRŞEHİR)

Kırşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuru fasulye haşlanır ve suyu süzülür. Kuşbaşı etler biraz pişirildikten sonra üzerine salça, yağ, soğan ve tuz ilave edilir. Haşlanmış fasulye ve etler içinde sıcak su bulunan bir gömleğin ağzı kapatılarak köz halinde bulunan tandırın içine konur. İki saat piştikten sonra çıkartılıp servis yapılır.
