



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖMLEKTE KURU FASULYE (NEVŞEHİR)

2 su bardağı kuru fasulye  
200 gr. kaburga  
3 adet orta boy domates  
2 adet iri kuru soğan  
2-3 adet sivri biber  
4 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı salça  
Kırmızı toz biber  
Tuz

Kuru fasulyeler bir gece önceden ıslatılır. Kaburga etleri, ardından ufak ufak doğranmış soğanlar tereyağında kavrulur. Salça eklenir. Biberler ve soyulup doğranmış domatesler eklenir. Fasulye tuz ve baharatlar ilave edildikten sonra üzerine su konulur. Çömleğin ağzı kapatılarak közün içine yerleştirilir. Tandır içinde 4-6 saat kadar piştikten sonra çıkartılıp servis edilir.

