



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜTLÜ KABAK (NEVŞEHİR)

İnce doğranmış 1 soğan sıvıyağda pembeleştirilir, salça eklenir. Biraz kavrulduktan sonra soyulup doğranmış kabaklar ilave edilir. Hafif kavrulur, çok az süt ve tuz ilave edilerek pişirilir. (Gürsu, 2001: 8). Tandır fasulyesi: 1 kâse kuru fasulye haşlanır ve çömleğin içersine 100 g kuşbaşı et veya kurutulmuş kemik ile koyulur. Üzerine su eklenip ağzı kapatılır. Tandırdaki köz ateşinde 1-2 saat pişirilir. Bir tavada 2-3 ince doğranmış soğan yağ ile pembeleştirilir, salça eklenip kavrulur. Pişen fasulyenin içersine tuz ile birlikte karıştırılır. Bir iki taşım kaynatılır ve tüketilir.

---