



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TANDIRDA ÇÖMLEK FASULYESİ (NEVŞEHİR)

[url] Vedat Soğancı[/url]

2 su bardağı kuru fasulye  
Kemikli kaburga eti  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
1 adet kuru soğan  
1,5 yemek kaşığı domates salçası  
Tuz

Önceden ıslatılan fasulyeler haşlanıp süzülür.  
Toprak tencerede sıvıyağ kızdırılır, etler eklenip kavrulur.  
Soğan, yemeklik doğranıp etlere eklenir ve kavurmaya devam edilir.  
Son olarak salça da eklenip kavurmaya devam edilir.  
Fasulyelerle birlikte 2 su bardağı su ve tuz ilave edilir.  
Yemeğin suyu özleşene kadar pişirilir.

Not: Meşhur çömlek fasulyesi, Nevşehir'in kendine özgü tatlarından birisidir. Kökleri itibarıyla tandır kültürünün bir parçasıdır. Günümüzde tandırın yanı sıra fırınlarda ve açık ocaklarda da pişirilir. Yapımında geleneksel çömlek kullanılır. Avanos ilçesinde üretilen testi ve çömlek adı verilen toprak kaplar, yemeğe özel bir tat katar.