



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TANDIRDA KURU FASULYE (NEVŞEHİR)

2 su bardağı kuru fasulye ayıklandıktan sonra haşlanır. 2 adet ince doğranmış kuru soğan yağ ile kavrulur; salçası eklenir. Toprak çömleğe fasulye, soğan, kaburga veya kurutulmuş et, tuz ve pul biberi konulur. Üzerine su ilave edilir, çömleğin ağzı kapatılır. Saman yakılarak harlanmış tandırda, közlerin arasına koyulur. Tandırın ağzı kapatılır. 4-6 saat sonra çıkarılır.

