غذا : آش به

گوشت را ريز مى‏كنند و روی آن روغن و نمك و گشنيز خشك كوبيده و دارچين می ریزند وپس از آنكه اندكى پخته شدروی آن آب فراوان مى‏ريزند و مى‏جوشانند و هنگامى كه نزديك پخت پايانى شد، گلوله‏هاى گوشت (گوشت قيمه شده با ادويه) روى آن مى‏ريزند و «به» پوست‏كنده‏ى قاچ‏قاچ شده را به آن مى‏افزايند و مى‏گذارند تا آب خود را از دست دهد. سپس بر آن افشره‏ى «به» كوبيده شده در هاون را که با الک صاف کرده اند مى‏ريزند و هنگامى كه کامل پخته شد پودر بادام و گلاب بر آن مى‏افزايند.