



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BAKIR ÇÖMLEKTE BAKLA HAŞLAMASI (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Maçka yöresinde Barbunya fasulyeye [?]bakla[?], baklaya da [?]kara bakla[?] denir. İri mor taneli fasulyeye de [?]cibinlik baklası[?] adı verilir. Eskiden, kuru barbunya fasulye, bakla ya da nohut bir bakır ömleęe konur ve su ilâve edilerek ocağın kenarında pişirilirdi. Ocağa diğer yemekler ya da ocak ekmeği pişerken o da pişer ve diğer yemeklerin yanında, haşlanmış barbunya, bakla ya da nohut olarak yenirdi. Bu iş için kullanılan kaplar, özel olarak yapılan [?]bakır çömlekleri[?] olurdu. ömleğin kapağında, buğu çıkması için delikler bulunurdu. Fasulye, Trabzon yöresinde bol yetişen ve çeşitli yemekleri, turşuları yapılan bir bitkidir.

---

© lezzetler.com tarif no:139096 • adı:Bakır ömlekte Bakla Haşlaması (Trabzon) • gönderen:tariflerim • indirme tarihi:20.09.2024 - 00:01