



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKIR ÇÖMLEKTE BAKLA HAŞLAMASI (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Maça 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 çömleğe konur ve su ilâve edilerek ocağın kenarında pişirilirdi. Ocağa diğerk yemekler ya da ocak ekmeği pişerken o da pişer ve diğerk yemeklerin yanında, haşlanmış barbunya, bakla ya da nohut olarak yenirdi. Bu iş için kullanılan kaplar, özel olarak yapılan **bakır çömlekleri** olurdu. Çömleğın kapağında, buğuk çıkması için delikler bulunurdu. Fasulye, Trabzon yöresinde bol yetişen ve çeşitli yemekleri, turşuları yapılan bir bitkidir.
