



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖMLEKTE APAKLA (NİĞDE)

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı Apakla(Hançerli köyünde yetiştirilmiş Dermason cinsi)

2 Baş Kuru Soğan

0,5 kg kuzu pöç eti

3-4 adet yeşilbiber

1 Tatlı kaşığı salça

1 Yemek kaşığı tereyağı

Orta boy bir adet domates

Tuz

Karabiber

Kırmızı pul biber

Akşamdan ıslatılan apakla hafif diri olacak şekilde haşlanır. Sonra haşlanmış ve süzölmüş apakla, ince doğranmış kuru soğan, kuzu eti, doğranmış domates, salça, karabiber, kırmızı pul biber ve tuz ile çömlek içerisinde harmanlanır. Sadece un ve tuz katılarak yoğrulan hamurla çömleğin ağzı kapatılarak tandır közüne gömölür 1-1,5 saat sonra çıkartılarak sıcak servis edilir.

Not: Dermason fasulyesinin isim babası ve ana vatanı Hançerli köyüdür. Bu sebeple burada yetişen fasulye lezzet açısından çok farklıdır.

