



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NİĞDE ÇANAĞI

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kilo kemikli koyun eti  
200 gr kuyruk yağı  
Yeteri kadar soğan, sarımsak  
1 kilo sazala (sazlıca) domatesi  
500 gr Bor biberi  
Toprak derin çanak  
Pide veya somun eklemek

Çanağa kuyrukları doğranır. Kemikli koyun etini Sarımsaklar, soğanlar da etin üstüne konur. Doğranmış domates ve biberler de ilave edilerek Kara fırına verilerek ağır, ağır pişirilir. Kıvamında piştikten sonra servis yapılır

Not: Yöremizin tadını tam olarak almak için Niğde çanağının toprak tencerede olması şarttır. Çanak da kullanılacak et ise Niğde'nin yaylalarında yayılan koyunun kaburga kısmı eti olmalıdır domatesler sazala(sazlıca) domatesi biberler ise bor biberi yar hisar veya çayırli sarımsak ve soğanı tercih edilmelidir. Niğde çanağında çatal kullanılmaz. Kara fırından alınan pideyle yenir.

