

Nevşehir Ağpakla

Toplam 780 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 150 dk 6 kişilik Orta ~390 kcal Açılış 9/10

Ağpakla, kuru fasulye ve kemikli eti çömlek tadında yavaş pişiren Nevşehir mutfağına ait doyurucu bir ana yemektir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kuru fasulye
- 700 gr Kemikli kuzu eti
- 2 adet Kuru soğan
- 3 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 6 su bardağı Sıcak su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Kuru fasulyeyi bol suda 8 saat bekletin.
2. Fasulyeyi süzüp 20 dakika ön haşlama yapın.
3. Kuru soğan, yeşil biber ve domatesi küçük doğrayın.
4. Tereyağında soğan ve yeşil biberi 6 dakika kavurun.
5. Kemikli kuzu eti, domates, domates salçası tuz ve pul biberi ekleyip 8 dakika çevirin.
6. Fasulye ve sıcak suyu tencereye katıp kapağı kapatın.
7. Ağpaklayı sıcakta 120 dakika pişirin, et kemikten kolay ayrıldıktan alın.
8. Yemeği 15 dakika dinlendirip yufka ekmeğiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi gecedan 1 saat kuzun pişerken kabuğun çatlamasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yufka ekmeği, turşu ve kuru soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt