



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA AŐI (ŐANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

500 gr bakla
300 gr taze sarımsak
300 gr dođranmıő et
1 yemek kaőıđı biber salçası
1 yemek kaőıđı domates salçası
2 lt sıcak su
1 fincan zeytinyađı
2 tane orta boy kuru sođan
Yeterince tuz

Kuőbaőı et tencerede kendi suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar kavrulur. Kavrulan etin üzerine zeytinyağı ve küçük dođranmıő soğanlar ilave edilerek biraz daha kavrulur. Sođanlar yumuőayınca salça ve sıcak su eklenerek iyice piőirilir. Diđer tarafta baklalar yıkanıp ayıklanır. Ayıklanmıő baklalar 2 cm uzunluğunda doğranır. Sarımsaklar ayıklanarak beyaz kısımları enine 2 cm uzunluğunda doğranır. Piően etin üzerine önce baklalar ilave edilerek yumuőayıncaya kadar piőirilir. Daha sonra sarımsaklar ilave edilerek piőirilir. Arzu edilirse sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır.