KIYMALI BAKLA BORANİ

1 kilo iç bakla
500 gr. yağlı parça et
2 soğan
3 kaşık sıvı yağ
1 kaşık salca
200 gr. çiğ köftelik kıyma
2 su bardağı ince bulgur tuz
Kırmızı biber
1 soğan

Ayıklanmış iç bakla ve parça et bir tencereye konur. Su ve tuz konup haşlamaya bırakılır. Ayır bir kaba kıyma, bulgur, tuz, biber, dörde bölünmüş soğan konup karıştırılır. Azar azar su alarak iyice yoğurulur. Köfte kendini tutunca içindeki soğanlar çıkartılır. Köfte fındıktan büyük parçalara bölünür. Elle yuvarlanır. Bir tavaya yağ koyup kızdırılır. Köfteler ilave edilir. Soğan ince doğranır. Bir tavaya yağ konup kızdırılır. Soğan ilave edilip sarartılır. Salça ilave edip biraz kavurup Yemeğe ilave edilir. Pişince ateşten alınır.

© lezzetler.com tarif no:23490 • adı:Kıymalı Bakla Borani • gönderen:zagor • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:40