



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA MÜCVERİ

1 su bardağı kuru bakla
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat
10-15 dal maydanoz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Kuru baklanın üzerini aşacak kadar su konur, kapak kapatılır, 2 gün kadar bekletilir. Sonra haşlamadan robottan geçirilir. Üzerine diğer malzemeler eklenir ve iyice karıştırılır. Malzemedен köfte gibi şekiller yapılır. Kızdırılmış yağda kızartılır.