BAKLA YEMEĞİ

2 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı salça
1 Kg. bakla
1 çay bardağı sıvı yağ
3 adet kaynar su
2 adet soğan
2 çay kaşığı pulbiber
2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Taze baklaları güzelce başlarını alıp üçe yada ikiye bölün. Bol suda yıkayın. Soğanları yemeklik doğrayın. Sıvıyağı ve margarini tencereye alın. Soğanları katın ve şeffaf bir renk alana kadar kavurun. Daha sonra baklaları ve salçasını da tencereye katın, karıştırın ve yaklaşık 6-8 dakika kadar kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin. Tencereye kırmızı toz biberini karıştırın ve sıcak suyunu ilave edin. Tuzunu istediğiniz ölçüde ilave edebilirsiniz. Orta hararetli ateşte yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:76000 • adı:Bakla Yemeği • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:50