



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ NOHUTLU BAKLA

1 kg. bakla
300 gr. kuşbaşı kuzu eti
1 su bardağı haşlanmış nohut
8 su bardağı sıcak su
3 demet taze sarımsak
2 su bardağı süzme yoğurt
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
125 gr. tereyağı
1 çay kaşığı safran
Tuz

Eti, suyunu salıp yeniden çekinceye dek kavurun.
Tencereye nohut, sıcak su ve tuz ilave edip 20 dakika pişirin.
Baklayı temizleyip üç santim uzunluğunda doğrayın, 20 dakika haşlayıp süzün.
Daha sonra sarımsaklarla birlikte etin üzerine ekleyin.
Bir-iki taşım kaynatıp ocağı kapatın.
Yoğurt, yumurta ve unu, kısık ateşte karıştırarak pişirin.
Kaynayınca baklayı, bu karışımın üzerine ekleyin.
Ayrı bir kapta tereyağını eritin. Safranı ekleyip iyice kızdırın. Yemeğin üzerine gezdirerek servis yapın.