



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TAZE BAKLA

Malzeme :

250 gr. kuşbaşı et,
1 kg. bakla (taze içsiz),
2 adet soğan,
1 demet dereotu,
yarım limon,
2 kaşık yağ,
1 adet kesme şeker,
tuz.

Yapılışı:

- 1- Baklaları kılçıklarını ayıklayıp yıkayınız.
 - 2- Kızdırılmış yağda hafifçe öldürünüz.
 - 3- Diğer tarafta ete yağı, soğanı koyup hafifçe kavurunuz.
 - 4- Baklaları bir tencereye dizip, üzerine eti koyup sıcak su ilavesiyle pişiriniz.
 - 5- Suyunu koymadan yarım limonu, 1 kaşık unu ve 1 kaşık şekeri iyice karıştırıp su ilavesi ile ezip baklaların üstüne dökünüz.
 - 6- Su kafi gelmezse sıcak su ilave ederek pişiriniz.
 - 7- Baklaların kararmaması için üzerine kağıt serpip servis yapınız.
-