



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ TAZE BAKLA

Malzeme

1 kg. taze bakla
300 gr. Kuzu eti
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı Altın Hasat Zeytinyağı
1/2 limonun suyu
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 demet taze soğan
1 demet dereotu
3 bardak su
2 adet kesme şeker
Tuz

Hazırlanışı

Kuşbaşı kesilmiş kuzu eti, yemeklik doğranmış soğan ve zeytinyağını bir tencereye koyun. Arada bir karıştırarak, orta ateşte 15-20 dakika pişirin.

Baklayı yıkadıktan sonra uçlarını ve kılçıklarını temizleyin. İçine limon suyu ve un konmuş su dolu bir kaba koyup, birkaç dakika bekletin.

Tencerenin ortasına eti koyun. Etrafına baklaları dizin. Üzerine küçük kesilmiş taze soğan ve kıyılmış dereotunu koyun. 3 su bardağı sıcak su tuz ve kesme şeker ilave edin.

Etlı taze baklayı ön kuvvetli sonra kısık ateşte 45 dakika pişirin ve sıcak olarak servis yapın.