



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ TAZE BAKLA

Malzemeler

1 kg. taze bakla
300 gr. kuşbaşı et
1 baş kuru soğan
1 kaşık domates salçası
2-3 kaşık sıvı yağ
4-5 diş sarımsak
1 demet dereotu
Tuz

Et ve yemeklik doğranmış soğan yağla beraber bir tencerede etler yumuşayana kadar kavrulur. Salça da tencereye konulup birkaç defa çevrilir. Yıkayıp 4-5 cm. büyüklüğünde doğranan baklalar tencereye ilave edilir. Küçük doğranan sarımsaklar da tencereye konup baklalar yumuşayana kadar tencerenin ağzı kapatılarak kısık ateşte pişirilir. Kavrurma işlemi tamamlanınca kafi miktarda sıcak su ilave edilir ve kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Yemek pişince küçük doğranmış dereotu ilave edilip kapak kapatılır, yemek ocaktan alınır.