ETLİ TAZE BAKLA

Malzemeler :
Taze bakla 1 Kg
Kuzu eti 300 Gr
Kuru soğan 1 Adet
Taze soğan 1 Demet
Dereotu 1 Demet
Komili Riviera zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı
Su 3 Su Bardağı
Limon suyu 1/2
Un 1 Çorba Kaşığı
Kesme şeker 2 Adet
Tuz

YAPILIŞI:
1- Kuşbaşı kesilmiş kuzu eti, yemeklik doğranmış soğan ve Komili Riviera zeytinyağını bir tencereye koyun. Arada bir karıştırarak, orta ateşte 15 - 20 dakika pişirin.
2- Baklayı yıkadıktan sonra uçlarını ve kılçıklarını temizleyin. İçine limon suyu ve un konmuş su dolu bir kaba koyup birkaç dakika bekletin.
3- Geniş bir tencerenin ortasına pişirdiğiniz eti koyun. Etrafına baklaları dizin.
4- Üzerine küçük kesilmiş taze soğan ve ince kıyılmış dereotunu koyun. 3 su bardağı sıcak su, tuz ve kesme şeker ilave edip, tencerenin kapağını kapatın.
5- Etli taze baklayı önce kuvvetli sonra kısık ateşte et ve bakla yumuşayıncaya kadar 45 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:46406 • adı:Etli Taze Bakla • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:41