



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ TAZE BAKLA

MALZEMELER

1 kg taze bakla
300 gr. Kuzu eti
1 ad. Kuru soğan
2 çorba kaşığı komili naturel yağ
1/2 limonun suyu
1 çorba kaşığı un
1 demet taze soğan
1 demet dereotu
3 su bardağı su
2 ad. Kesme şeker
Tuz

YAPILIŞI

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.

Etli taze baklayı ön kuvvetli sonra kısık ateşte 45 dakika pişiri Sıcak olarak servis yapın.