



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE SARIMSAKLI TAZE BAKLA

250 gr parça kuzu eti
600 gr taze bakla
1 adet soğan
300 gr taze sarımsak
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber
1 kase yoęurt

Baklaları ayıklayarak iri parçalar şeklinde doğrayın. Haşlayıp suyunu süzün. Soğanları yemeklik sarımsakları se 2 cm boyunda doğrayın. Eti tencerede yağla birlikte 10 dakika kavurun. Suyunu çekince soğanları ilave edip 3-5 dakika daha soteleyin. Et piştikten sonra üzerine haşlanmış bakla ve salçayı ilave edip karıştırın. üzerine sarımsak, 2 bardak sıcak su ve tuzu ekleyip 30 dakika hafif ateşte pişirin. Ocağı kapatıp yemeğin üzerine karabiber serpin. Yoęurt ile birlikte servis yapın.