KIYMALI KURU BAKLA YEMEĞİ

2 su bardağı kuru bakla
200 gr kıyma
1 adet iri soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı

Bakla akşamdan ıslatılır. Ertesi günü eğer kabukluysa kabukları çıkarılır ve yumuşayana kadar haşlanır. Soğan ince çentilir, sıvıyağda pembeleştirilir. Kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Üzerine salça eklenir. Suyu süzülen bakla eklenir, tuz ve karabiber katılır, 1 su bardağı sıcak su eklenir. Kapaklı olarak 20 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:87651 • adı:Kıymalı Kuru Bakla Yemeği • gönderen:gıres • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:24