



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADEYAĞLI TAZE BAKLA (DÜDÜKLÜ)

1500 gram taze bakla
140 gram sadeyağ, ya da margarin (7 çorba kaşığı)
200 gram kuzu eti
150 gram soğan (2 orta)
1/2 demet taze soğan (5 adet)
1/2 çorba kaşığı toz şeker
1/2 limonun suyu
1 demet dereotu
Tuz

1 Dödüklü tencereye; 7 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, küçük kesilmiş 2 orta baş soğan ile, kemikli olarak kuşbaşı doğranmış 200 gram kuzu eti koyarak, etler hafif bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika, arada bir karıştırarak kavurmalı, sonra etlere; uçları alınmış ve sıyırarak etrafının kılçıkları alınmış, yıkanmış ve iyice süzölmüş 1500 gram taze bakla, 1 çorba kaşığı tuz, yarım limonun suyu, yarım çorba kaşığı toz şeker, kıyılmış 1 demet dereotu, yarım parmak boyunda kesilmiş 1 demet taze soğan koyarak, hepsini harmanlarcasına karıştırmak ve dödüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 Sonra tencereye çok kuvvetli ateş vererek, dödük yukarıya doğru yükselip de bol buhar ve ılık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere baklaları, yukarıya kadar azaltılmış ateşte 45 dakika kadar pişirmeli ve ateşten alarak, buharını boşalttıktan sonra servis yapılmalıdır.