



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SANALI TAZE BAKLA

750 gr taze bakla
3,5 çorba kaşığı sana
200 gr kuzu eti
1 orta boy soğan
1 su bardađı et suyu
eyrek orba kaşığı toz Őeker
1 tutam tuz karabiber
Yarım limon

Baklaların uçlarını ve kılçıklarını temizleyip limonlu su dolu bir kap içine atın bir tencereye sana soğan et ve tuzu koyun soğanlar ölünceye kadar arada bir karıştıarak 20-25 dk pişirin tencereyi ateşten indirin pişen etleri orta boy bir tencerenin ortasına topluca yayın etlerin etrafına baklaları dşeyin su ve Őekeri katın ıslatılmış yağlı kağıdı üstlerine örtüp tencerenin kapagını kapatın baklalar sularını çekip yumuşayana kadar kuvvetli ateşte yaklaşık 1,5 saat pişirin tencerenin üzerine bir tabak kapatarak tencereyi altüst edip baklaları tabaga alın servis yapın