



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU TAZE BAKLA

Emine Beder

- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Su Bardağı Yoğurt
- 1 Adet Yumurta
- 10 Adet Taze Sarımsak
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Safran
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Et bir tencereye aktarılır, üzerine 3 su bardağı su ve ince kıyılmış soğan eklenir. Et yumuşayana kadar haşlanır. Üzerine ayıklanmış taze bakla ve tuz eklenir. İri doğranmış sarımsaklar da katılır. Baklanın rengi değişene kadar pişirilir.

Diğer tarafta yoğurt ve yumurta iyice çırpılır, kaynayan etli baklanın suyundan eklenerek ılıştırılır. Yemeğin üzerine dökülür.

En son tereyağı eritilir safranla karıştırılır. Üzerine gezdirilir.