



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAKLA AŞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuzu Eti - 100 gr.
Taze Bakla - 180 gr.
Taze Sarımsak - 180 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Domates salçası - 10 gr.
Tuz - 3 gr.
Koyun Yoğurdu - 150 gr.

Bir tencere içine konulan kuzu eti kendi suyunu verip piştikten sonra yağ ilave edilip kavrulur. Pembeleşen ete, temizlenip küp küp kesilmiş baklalar ile taze sarımsak ilave edilir. Baklalar solmaya başlayınca salça eklenir. Su ve tuz ilave edilip pişmeye bırakılır. Aynı bir kapta sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Suyunu çekip iyice yumuşayan bakla ateşten alınıpservis tabağına konulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt konulup servis edilir.

