BAKLA AŞI (ŞANLIURFA)

https://www.urfaurfa.com

500 gr bakla
300 gr taze sarımsak
300 gr doğranmış et
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
2 lt sıcak su
1 fincan zeytinyağı
2 tane orta boy kuru soğan
Yeterince tuz

Kuşbaşı et tencerede kendi suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar kavrulur. Kavrulan etin üzerine zeytinyağı ve küçük doğranmış soğanlar ilave edilerek biraz daha kavrulur. Soğanlar yumuşayınca salça ve sıcak su eklenerek iyice pişirilir. Diğer tarafta baklalar yıkanıp ayıklanır. Ayıklanmış baklalar 2 cm uzunluğunda doğranır. Sarımsaklar ayıklanarak beyaz kısımları enine 2 cm uzunluğunda doğranır. Pişen etin üzerine önce baklalar ilave edilerek yumuşayıncaya kadar pişirilir. Daha sonra sarımsaklar ilave edilerek pişirilir.
Arzu edilirse sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:67114 • adı:Bakla Aşı (Şanlıurfa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:22