



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BAKLA BASTISI

Evvelâ, mevcut baklayı ayıklamak için üst ve alt uçlarını koparmalı, biri yukarıdan aşağı, diğeri aşağıdan yukarı, iki taraftaki sazları çekip sıyırıp atmalı. Ortalarından kesip, renklerinin muhafazası için limonlu suyu hâvi bir kaba bırakmalıdır.

Diğər yandan koyun veya kuzu etini kuşbaşı doğrayıp birkaç baş çentilmiş soğanla bir kaşık sade yağla iyice kavurmalıdır.

Sonra, sudaki baklaları çıkarıp et tenceresine almalı. Üzerlerine, bolca dereotu doğramalı. Baklaların yüzüne kadar su doldurup ve içine iki parça da şeker atarak kapağını kapamalı. Lüzumsuz açmadan, sonuna kadar kendi halinde, mutedil ateşte pişirilmelidir.

Not: Pek lezzetli olacağına şüphe yoktur. Hele yoğurt kullanılırsa lezzeti iki kat olur.