



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA BORANİYESİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

300 gr. kuşbaşı et
1 kg. taze bakla (iç tanesi oluşmamış)
1 adet kuru soğan
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı sade yağ
3 çorba kaşığı tuzlu yoğurt

YAPILIŞI

Baklalar kılıçıklarından temizlenir, yıkanır. Bir tencereye et ve sade yağ konulur. Etler kızartılır. Üzerine piyaz doğranmış soğan eklenir, sarartılır. Daha sonra bakla eklenir ve yağda sarartılır. Üzerlerine iki bardak su eklenerek kaynamaya bırakılır. Baklaların pişmesine yakın, kalan bir bardak su ile tuzlu yoğurt eritilerek tencereye boşaltılır. Tencerenin ağzı açık şekilde 5 dk. pişirilerek sıcak servis edilir. Hafif sulu kıvamda olan bir yemek türü.