



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAKLA MEFTUNESİ (DİYARBAKIR)

Diyarbakırlılar Derneđi

1 kg. bakla temizlenir. Limonlu ve unlu bir suyun içine alılır. Bir süre sonra süzülür. Tencerenin altına 1 kg. yağlı, kemikli, parça et konur. Sonra baklalar atılır. Üzerine bir bardak su ve biraz tuz ilave edilir. Ağır ateşte pişirilir. Baklalar yumuşayınca, üzerine 2 su bardağı ağartılmış sumak suyu ilave edilir. 20-25 dakika ağır ateşte pişirilir. Yenileceđi zaman sarımsakla, taze yeşil acı biber beraber dövülerek yemeğin üzerine konur.

© lezzetler.com tarif no:40304 • adı:Bakla Meftunesi (Diyarbakır) • gönderen:acara • indirme tarihi:12.04.2025 - 18:16