



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇ BAKLA MÜCVERİ

Yarım kilo iç bakla haşlanmış ve kabukları soyulmuş
2 iri soğan, çok ufak doğranmış
4 iri diş sarımsak
4 tepeleme kaşık taze kişniş, ince doğranmış (Kurusu kullanılacaksa 2 kaşık çekilmiş
2 tatlı kaşığı toz kimyon
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
1 tepeleme çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tepeleme çay kaşığı acı pul biber
2 yemek kaşığı su, bulamak için haşhaş ya da susam (Gerekli değilse de çok lezzet katıyor)
Kızartmak için zeytinyağı

Baklaları öğütücüye diğer malzemelerle birlikte koyun. (Sarımsak önceden dövülse iyi olur) Hepsini fasıllı olarak bir macun haline gelinceye kadar öğütün. Pütürlü olması mücverlerin yağ içinde dağılmasına yol açar. Macununu en az 5 dakika dinlendirin. Macun haline gelmiş bakladan ceviz büyüklüğünde parçalar koparin ve bunları az yassılaştırdıktan sonra (çapı beş santimi bulabilir) her birini susam ya da haşhaş tohumuna bulayın, 10-15 dakika beklettikten sonra kızgın derin yağa yavaşça ve tek tek indirin. (Yağın kızdığı, içine atılan ekmek parçasının bir dakika içinde kızarması ile anlaşılır.) Mücverleri 2-3 dakika, yüzeyleri iyice pembeleşinceye kadar kızartın. Kızaranları bir kağıt peçete üzerine çıkarın ve herhangi bir salata ile servis edin.