



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA TAVA

1 kg taze bakla
500 gr kıyma
600 gr taze sarımsak
2 adet orta boy kuru soğan
1/2 çorba kaşığı domates salçası
1/2 çorba kaşığı biber salçası
Margarin
Yuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Kıymayı, margarin yağında ince kıydığımız kuru soğanlar ile birlikte kavuralım.
Domates ve biber salçalarını ilave edip, yeterince tuzunu, karabiberini ve kırmızıbiberini ekleyerek bir miktar su ilavesi ile birlikte kıymayı pişirelim.
Baklaları ayıklayıp, 4-5 cm boyunda keselim.
Taze sarımsakların beyaz kısımlarını ayıklayıp, baklalarla aynı boyda keselim.
Pişirdiğimiz kıymanın içine önce baklaları, 15-20 dakika sonra da sarımsakları ilave edip, birlikte pişirelim.

Not: Piriç veya bulgur pilavı ile birlikte yendiği gibi, bazı yörelerde de kuşbaşı et ve nohut ilavesi ile pişirilebilir.
