BAKLA TAVASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

500 g taze bakla
1 kg taze sarımsak
500 g kuşbaşı et
1 adet soğan
1 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı zeytinyağı
I yemek kaşığı domates salçası
1/2 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber

Baklaların kılçıklarını ayıklayın, büyüklüğüne göre iki üç parçaya doğrayın. Üstünü geçecek kadar suda yarım tatlı kaşığı tuz ile haşlayın ve haşlama suyunu dökün.
Sarımsakların beyaz ve hafif yeşil kısımlarını birer parmak kalınlığında doğrayın.
Kuşbaşı eti tencerede suyunu salıp çekinceye kadar yağsız kavurun. Soğanı ince ince doğrayın, zeytinyağı ile birlikte ete ekleyin, biraz yumuşayıncaya kadar çevirin.
Baklayı ilâve ederek birkaç dakika daha kavurun. Un, domates ve biber salçalarını ekleyin. Sarımsakları da katın ve tuzunu ekleyerek üstüne 2-3 bardak kaynar su koyun. Bakla ve sarımsaklar pişene kadar kısık ateşte pişirin.
Servis yapmadan önce karabiberi ekin. Ekşi seviyorsanız limon suyu da ekleyebilirsiniz. Yanında mutlaka sarımsaklı yoğurt ile servis yapın.

Not: Bakla tavası yanına sarımsaklı yoğurt çok yakışır. Yemekteki taze sarımsak miktarı sizi ürkütmesin. Sarımsağın sadece beyaz ve hafif yeşile dönen tarafları kullanılıyor, bir kilo sarımsak ayıklanınca sadece 300 g kadar sarımsak elde kalıyor. Geri kalan yeşil kısımları salatalarda, piyazlarda veya öcce yapmak için kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:88136 • adı:Bakla Tavası (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:44