BAKLA TAVASI

250 gram parça kuzu eti
60 gram taze bakla
1 soğan
5 tane taze sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz
Karabiber

Baklaları ayıklayıp 3 parçaya bölün ve 10 dakika boyunca haşlayın.
Sarımsakları ve soğanı soyun ve ince ince doğrayın.
Eti sadeyağda suyunu çekinceye kadar kavurun.
Soğanı, etlerin üzerine ilave ederek, kavurmaya devam edin.
Üzerine haşlanmış baklayı da ekleyip biraz daha kavurun.
Bu karışımların üzerine domates ve biber salçası koyup karıştırın.
Son olarak doğranmış sarımsak ve tuz ilave edip pişirin.
Bakla ve sarımsaklar yumuşayıncaya kadar 50 dakika pişirin.
Pişen yemeğin üzerine karabiber serpip dinlendirin. Bakla tavanız servise hazır.



© lezzetler.com tarif no:145644 • adı:Bakla Tavası • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:49