



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAKLA YEMEĞİ

2 ay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı salça  
1 Kg. bakla  
1 ay bardağı sıvı yağ  
3 adet kaynar su  
2 adet soğan  
2 ay kaşığı pulbiber  
2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Taze baklaları güzelce başlarını alıp e yada ikiye bölün. Bol suda yıkayın. Soğanları yemeklik doğrayın. Sıvıyağı ve margarini tencereye alın. Soğanları katın ve şeffaf bir renk alana kadar kavurun. Daha sonra baklaları ve salçasını da tencereye katın, karıştırın ve yaklaşık 6-8 dakika kadar kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin. Tencereye kırmızı toz biberini karıştırın ve sıcak suyunu ilave edin. Tuzunu istediğiniz lde ilave edebilirsiniz. Orta hararetli ateşte yaklaşık 20-25 dakika pişirin.