



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYIRTURPLU DOMATESLİ TAZE İÇ BAKLA

300 g taze iç bakla
2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 tatlı kaşığı bayırturpu rendesi
1 küçük domates (kabuğu soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra iri doğranmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Bir tencereye 1 litre (4 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu kaynatın. Kaynayınca iç baklaları koyup, hafifçe yumuşayınca kadar (8 -10 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, iç baklaları süzerek, kâğıt mutfak havlusu arasında kurulayın.

Ayçiçek yağın kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca iç baklaları koyup, sık sık karıştırarak, 2 dakika pişirin. Tuzu ve karabiberi serpip, bayırturpu rendesini ve domates parçalarını ekledikten sonra, sürekli karıştırarak 1 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bayırturplu - domatesli taze iç baklayı bir servis tabağına aktararak, maydanozları serpin ve servis yapın.