



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ BAKLA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg taze bakla
½ kg kuşbaşı et
1 küçük boy kâse tane sumak
1,5 yemek kaşığı domates salçası
4-5 adet taze sarımsak
2 yemek kaşığı sadeyağ
Tuz

Sumak derince bir kaptan ıslatılıp bekletilir. Yıkılarak tencereye konulan ete iki bardak su ilave edilerek haşlanmaya bırakılır. Diğer taraftan baklalar yıkanarak baş kısımları kesilir ve iki cm uzunluğunda doğranır. Suyunu çeken ete önce dört kaşık yağ ilave edilerek daha sonra da bakla ve salçayla birlikte kavrulur, tuz ilave edilerek pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın tel süzgeçten geçirilerek alınan sumak suyu tencereye ilave edilir. Hafif sulu olarak bırakılan yemek ateşten alınmadan önce ince doğranmış taze sarımsaklar ilave edilir, bir taşırım kaynatılarak altı söndürülür. Servis tabağına alınarak sade pirinç/bulgur pilavıyla yenilir.

Not: Urfa ağzında eşkipakla.

