



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BAKLA BASTISI

1 kg 250 gr taze bakla
250 gr. kuzu eti
2 adet soğan
3 dal dereotu
1 kahve kaşığı un
1 çorba kaşığı yağ
tuz

Baklaların kılıçıkları çıkarıldıktan sonra yıkanır ve kabın içine yarım bardak su ile beraber atılır. Kabak kapatılır 10 dakika kadar beklenir. Et, kuşbaşı yapılarak bir tencerede çok hafif yıkanarak kanı temizlenir. Bakla ve dilimlenmiş soğanlar etin üzerine yerleştirilir. Tuz atılır. Örtetek kadar su doldurulur. Kapak kapatılır, yarım saat kadar pişirilir. Suyu biraz çekince yarım fincan su, 1 kahve kaşığı unla karıştırılarak baklanın üzerine dağıtılır. Kısa bir süre daha kaynatılır. Soğanları çıkarılarak servis yapılır.