



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BAKLA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım kg bakla
150 g kusbasi et
3 yemek kasığı yemeklik yağ
1 soğan
1 yemek kasığı karışık salça
1 kâse yogurt
2 diş sarımsak
Tuz

Önce baklalar yıkanır, ayıklanır ve doğranır.

Bir tencereye kuş bası etler alınır ve suyunu bırakana dek haslanır.

Üzerine az sıcak su konarak yeterince haslanır. Suyu iyice azalınca yağ konur, soğan doğranır ve kavrulur.

Soganlar pembelesince karışık salça ve baklalar konur. Yarım su bardağı sıcak su ekledikten sonra tuz atılır, tencerenin kapagı kapatılarak pisirilir. (Servis aşamasında baklaya yogurt konacağı için, çok az su ile pisirilmelidir.)

Bir kâse yogurda 2 diş sarımsak ezilir ve karıştırılır. Servis yapılırken baklaların üzerine dökülür.

Etlı baklanın yanında pirinç pilavı bulundurulmalıdır.