



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BAKLA

1 kg. bakla
300 gr. kuşbaşı kuzu eti
4 çorba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
1'er çorba kaşığı domates ve biber salçası
Yeteri kadar su
Tuz

Baklayı yıkayıp üç santim uzunluğunda doğrayın. Tereyağını bir tencerede eritin, soğan ve eti üzerine ilave edip kavurun. Daha sonra baklayı ve salçaları tencereye katın. Karıştırarak beş dakika kavurun. Baklanın üzerini geçecek kadar sıcak su ve tuz ilave edin. Kısık ateşte yemeğin suyunu kontrol ederek ve eksilirse su ilave ederek et ve bakla yumuşayana dek pişirin.