



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ BAKLA

Elif Korkmazel

1 kg. bakla
300 gr. kuşbaşı kuzu eti
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı limon suyu
Yeteri kadar su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 diş kıyılmış sarımsak
Bir tutam nane
Tuz

Un, bir çorba kaşığı limon suyu ve ikiye bölünmüş baklaları tencereye koyun. Baklanın üzerini geçecek kadar su ilave edin. Bir tencerede doğranmış soğanı yağda kavurun. Eti ilave edin. Et suyunu salıp çekince süzdüğünüz baklayı ekleyin. Üzerini geçecek kadar sıcak su ve tuz katıp pişmeye bırakın. Ocaktan almadan 10 dakika önce sarımsak, nane ve kalan limon suyunu ekleyin.
