



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BAKLA

250 gr. Kuşbaşı, et
1 kg. taze bakla
2 adet soğan
1 demet dereotu
Yanm limon
2 kaşık yağ
1 adet kesme şeker
Tuz

Baklaların kılçıklarını ayıklayıp yıkayın. Kızdırılmış yağda hafifçe börtürün. Diğer tarafta ete yağı, soğanı koyup hafifçe kavurun. Baklaları bir tencereye dizip, üzerine eti koyup, sıcak su ilâvesiyle pişirin. Suyunu koymadan yanm limonu, 1 kaşık unu ve 1 kaşık şekeri iyice karıştırıp su ilâvesiyle ezip baklaların üstüne dökün. Su kâfi gelmezse sıcak su ilâve ederek pişirin. Baklaların kararmaması için üzerine kağıt kapatın. Bakla ve et pişinceye kadar kaynatın. Servise boşaltıp üzerine kıyılmış dere otunu serpip servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 03.06.2021