ETLİ BAKLA SUFLESİ

65 Gr Sana Hamurişi
1 Adet yumurta
1 Adet KESME ŞEKER
0,5 Paket kabartma tozu
1 Adet Yumurtanın sarısı
250 gr bakla
1 Adet soğan
1 Çorba Kaşığı zeytinyağı
1 Adet Limonun Suyu
150 gr kuzu kuşbaşı
1 Çorba Kaşığı sos için un
2 Adet taze soğan
1 Çay Bardağı süt
1 Su Bardağı un
0,5 Kahve Fincanı yoğurt
3 Dal dereotu
1 Biraz Tuz
2 Çorba Kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri
0,5 Su Bardağı Sos için rendelenmiş kaşarpeyniri
1 Çorba Kaşığı un

Baklaların uç kısımlarını koparıp temizleyin. Kararmaması için bir çorba kaşığı un ve limon suyu ilaveli suda 10 dakika bekletin. Süzüp küçük parçalara doğrayın. Kuşbaşı eti zar şeklinde doğrayın. Soğanı soyup kıyın. Dereotu ve taze soğanları temizleyip kıyın. Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğan ve eti soteleyin. Bakla, tuz, şeker, limon suyu ve üzerini örtecek kadar su ilave edin. Et ile baklalar yumuşayana ve suyunu tamamen çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Sos için malzemeleri bir kapta karıştırın. Dereotu, taze soğan ve hazırladığınız sosu etli baklaya ilave edip karıştırın. Hamur için, margarin, yoğurt, kabartma tozu, un ve tuzu çukur bir kaba alıp karıştırın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan ufak parçalar koparıp yağlı kağıtla kaplı küçük fırın kalıplarının dibine elinizle bastırarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 7-8 dakika pişirin. Baklalı karışımı kalıplara paylaştırıp fırın tepsisine dizin ve üzerlerini yağlı kağıtla örtün. Sıcak fırında 10 dakika pişirin. Kağıdı çıkarıp 5 dakika daha pişirin. Fırından alıp ılınmasını bekleyin. Servis tabaklarına alıp dereotuyla süsleyin. Ilık veya soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:79761 • adı:Etli Bakla Suflesi • gönderen:BelmaGüngören • indirme tarihi:01.05.2024 - 03:50