



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ KOCA BAKLA (ANKARA)

300 gr kuzu kuşbaşı  
1 kg taze bakla  
1 büyük baş soğan  
2 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım çorba kaşığı salça  
Yarım demet dereotu

Baklalar temizlenir, bir kaç parçaya kesilir, unlu ve tuzlu suya atılır. Soğan çok ince kıyılır, tencereye atılır, tereyağı eklenir ve orta ateşte pembeleştirilir. Kuşbaşı et atılır, suyunu bırakıp çekince domates salçası katılır. Bir kaç dakika sonra yıkanmış baklalar, kıyılmış sarımsaklar, tuz ve 2 su bardağı sıcak su eklenir. Kapak kapatılır. Yaklaşık 35 dakika pişirilir. Ateşten almadan hemen önce çok ince kıyılmış dereotu katılır.