



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU BAKLA

Yarım kg iç bakla
250 gr kuzu kuşbaşı
1 adet kuru soğan
10-15 dal maydanoz
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı

Baklanın üzerine su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Tencereye yağ konur , ısınca ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleştirilir. Üzerine et atılır, suyunu bırakıp çekince salça ve tuz eklenir. Haşlanmış baklalar az haşlama suyuyla ilave edilir. Bir taşım pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.