



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ TAZE BAKLA (DÜDÜKLÜ)

1,5 kg taze bakla
1 tatlı kaşığı toz şeker
7 çorba kaşığı margarin
1 soğan
250 gr kuşbaşı kuzu eti (kemikli)
1/2 limon
1 demet dereotu
3 tane taze soğan
biraz tuz

Düdüklü tencereye yağ, rendelenmiş kuru soğanla, et koyulur, etler hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra ayıklanıp yıkanmış ve doğranmış baklalarla, tuz, limon suyu, şeker, incecik doğranmış dereotu, uzun uzun doğranmış taze soğan ilâve edilir. Hepsi karıştırıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır. Düdük çalınca kadar harlı, sonra da orta ateşte 40-45 dakika pişirilip indirilir ve sıcak sıcak servis yapılır.
