



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ TAZE BAKLA

Malzemeler :

Taze bakla 1 Kg

Kuzu eti 300 Gr

Kuru soğan 1 Adet

Taze soğan 1 Demet

Dereotu 1 Demet

Komili Riviera zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı

Su 3 Su Bardağı

Limon suyu 1/2

Un 1 Çorba Kaşığı

Kesme şeker 2 Adet

Tuz

YAPILIŞI:

- 1- Kuşbaşı kesilmiş kuzu eti, yemeklik doğranmış soğan ve Komili Riviera zeytinyağını bir tencereye koyun. Arada bir karıştırarak, orta ateşte 15 - 20 dakika pişirin.
- 2- Baklayı yıkadıktan sonra uçlarını ve kılçıklarını temizleyin. İçine limon suyu ve un konmuş su dolu bir kaba koyup birkaç dakika bekletin.
- 3- Geniş bir tencerenin ortasına pişirdiğiniz eti koyun. Etrafına baklaları dizin.
- 4- Üzerine küçük kesilmiş taze soğan ve ince kıyılmış dereotunu koyun. 3 su bardağı sıcak su, tuz ve kesme şeker ilave edip, tencerenin kapağını kapatın.
- 5- Etlili taze baklayı önce kuvvetli sonra kısık ateşte et ve bakla yumuşayınca kadar 45 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.