



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ TAZE BAKLA

500 gram et
yarım limon
1 kilo bakla
8 kaşık sadeyağ
2 baş soğan
1 adet kesmeşeker
2 demet taze soğan ve dereotu
Yeteri kadar tuz

Bir kap içinde et, iki baş kıyılmış soğan ve yağla öldürülür. Fazla kavurmadan su ilâve edilerek yarı pişmiş hazırlanır. Temizlenmiş bakla dörde bölünür, bir parçası yağda öldürülür. Süzgece çıkarılır. Geriye kalan da sıra ile yağda öldürülür. Bakla pişecek kaba dizilir. Üzerine haşlanmış et konur. Limonun dörtte biri, bir şeker, yarım kaşık unun dörtte biri soğuk, suyla sulandırılmış baklaya katılır. Önce hızlı ateşte, sonra orta ateşte pişirilir.