



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ BAKLALI PİRZOLA

Posta Gazetesi

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 kg. pırzola

Yarım kg. kuru iç bakla

2 su bardağı arpacık soğan

Tuz

Çekilmiş karabiber

1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

4 su bardağı su

1 çorba kaşığı kekik

Pırzoların iki yüzeyini de zeytinyağında kızartın. Arpacık soğanı tencereye ekleyin. Tuz ve karabiber serpin ve karıştırın. Kuru iç baklayı bir gece önce ıslatın. Suyu ve iç baklaları tencereye ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladığında ateşi kısın ve tencerenin ağzını kapatarak etler ve baklalar yumuşayınca kadar yaklaşık 1 saat pişirin. Baklalar pişince baharatları ve kekiği serpererek, sıcak olarak servis yapın.

