



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KOCA BAKLA

1 kase kuru bakla
200 gr kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı

Bakla düdüklüde yumuşayana kadar haşlanır. Başka bir tencerede ince kıyılmış soğan ve sarımsak tereyağı katkısıyla pembeleşene kadar kavrulur. Kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekince tuz ve salça eklenir, bir kaç dakika sonra bakla atılır, suyu ayarlanır, kapak kapatılır, 10 dakika pişirilir.