



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ BAKLA

1 kg. bakla
300 gr. kuşbaşı kuzu eti
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 diş kıyılmış sarımsak
Bir tutam nane
Tuz

Baklayı yıkayıp ayıklayın. Daha sonra ikiye bölün. Bir kaba un, bir çorba kaşığı limon suyu ve baklayı koyun. Baklanın üzerini geçecek kadar su ilave edin. Soğanı tereyağında kavurun, rengi dönünce eti katın. Etsuyunu salıp çekince, süzdüğünüz baklayı tencereye ekleyin. Üzerini geçecek kadar sıcak su ve tuz katıp tencerenin kapağını kapatın. Ara sıra suyunu kontrol ederek ve azalmışsa ekleyerek, pişmeye bırakın. Ocaktan almadan 10 dakika önce sarımsak, nane ve kalan limon suyunu içine ekleyin. Bakla ve et iyice yumuşayana dek pişirin.