



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ TAZE BAKLA

Anadolujet Magazin

1 kg. taze bakla
2 adet kuru soğan
1 kaşık domates salçası veya 3 domates
500 gr. kuzu but eti
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Bir tencereye zeytinyağı, salça ve doğranmış domates, doğranmış soğan koyup kavurun. Et ve tuz ilave ederek kısık ateşte etler suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Ayıklanmış, büyüklüğüne göre iki ve üçe bölünmüş baklaları tuzlu sudan çıkarıp ete ilave edin. Kısık ateşte bir müddet daha susuz pişirmeye devam edin. Baklalar hafif yumuşayınca 2 su bardağı su ilave edip pişirin.

