



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTIRMALI İÇ BAKLA

Kullanılacak malzeme: 500 gr iç bakla, 1 çorba kaşığı margarin, 1 su bardağı kemik suyu, 3 domates, 1 baş orta boy soğan, 1 kaşık zeytinyağı, 1 çay kaşığı karabiber, yeteri kadar tuz, 10 dilim elde kesilmiş çemensiz pastırma, 50 gr kuyrukyacağı.

Yapılışı: Soğan soyulup ince ince kıyılır. Pastırma ve kuyrukyacağı tavla zan iriliğinde doğranır. Kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra domatesler küçük küçük kesilir. Bu işler bitince tencereye margarin ve soğan konulup ateşe oturtulur.. Soğan pembeleşirken üzerine pastırma ve kuyruk parçaları dökülür, zeytinyağı da eklenerek birkaç defa karıştırılır. Tuzlu suda haşlanmış baklalar süzülüp tenceredekilere katılır. Tahta kaşıkla 1-2 dakika karıştırıldıktan sonra et suyu dökülür. Bak-lalann üstü örtülmediyse biraz da su ekledikten sonra tuzlanıp biberlenir ve tencerenin kapağı kapatılır. Bakla piştikten ve servis tabağına alındıktan sonra üzerlerine kıyılmış dereotu ve maydanoz serpilerek servis yapılır.