



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI TAZE BAKLA SALATASI

1 kg. bakla
50 gr. pastırma
5 adet domates
2 dis sarımsak
1 adet büyük boy soğan
2 çorba kasığı zeytinyağı
1 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kasığı kekik
1/2 tatlı kasığı iri kıyılmış tane karabiber
Tuz
Sosu İçin:
1.5 çorba kasığı sirke

Domateslerin çekirdeklerini çıkartıp iri kusbasi doğrayın. Pastirmaları, çemenini çıkardıktan sonra ince kesin. Zeytinyağını bir tavada ısıtın, ince doğranmış soğanı ekleyerek hafif pembelesinceye kadar kavurun, sarımsağı ilave edip kavurmaya 1 dakika daha devam edin. Bakla, domates, tavuk suyu, kekik, tuz ve karabiberi ilave edin. Bakla yumuşayınca kadar pisirin. Salatayı servis tabagına alın, ilindikten sonra buzdolabında 10 dakika soğutun. Balla sirkeyi karıştırın. Buzdolabında soğuttuğunuz salatanın üzerine gezdirin, karıştırdıktan sonra servis yapın.