



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇLİ BAKLA

500 gram bakla (iri doğranmış)
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet büyük boy soğan (iri doğranmış)
Tuz
250 gram piliç kalça kuşbaşı

Isıtılmış yağa soğanları katın. Orta ateşte karıştırarak soteleyin. Etlere ilave edin. Karıştırmaya devam ederek 5 dakika daha soteleyin. Baklaları ekleyin ve bir iki kez karıştırarak harmanlayın. Üzerine 1 su bardağı kaynar su gezdirip tuz serpin. Kapağını kapatın. Kısık ateşte 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
