



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA SUFLESİ

250 gram bakla
200 gram kuzu eti
1 çorba kaşığı un
1 adet limonun suyu
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy soğan
1 adet kesmeşeker
Yeteri kadar sıcak su, tuz
Sos için:
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı un
Yarım su bardağı rendelenmiş
kaşar peyniri
2-3 dal kıyılmış dereotu
2 dal kıyılmış taze soğan
Hamuru için:
1 çay kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu, tuz

Baklayı ayıklayıp yıkayın. Kararmaması için un ve yarım limon suyu eklediğiniz suda 10 dakika bekletin. Daha sonra süzüp ince kıyın. Zeytinyağını bir tencereye alıp ince kıyılmış soğanı rengi dönene kadar kavurun. Üzerine küçük doğranmış eti ekleyip soteleyin. Kıyılmış bakla, tuz, kesmeşeker ve yarım limon suyu katıp birkaç dakika soteleyin. Daha sonra üzerine örtecek kadar sıcak su ilave edip, et ve bakla yumuşayıp, suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. 2Sos için yumurtayı çırpın. Üzerine süt, un, kaşar peyniri, dereotu ve taze soğan ekleyip karıştırın. Sosu baklalı karışımın üzerine dökün. 3Diğer taraftan hamuru için tereyağı, yoğurt, un, kabartma tozu ve tuzu çukur bir kaptaki karıştırıp iyice yoğurun. Hamuru dört parçaya ayırıp sufle kaplarınızın büyüklüğünde açın. Sufle kaplarını yağlayıp hamurları kapların dibine yerleştirin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 7-8 dakika pişirin. Fırından alıp baklalı karışımı içlerine paylaştırın. Yeniden fırına sürüp üzerleri kızarana kadar pişirin ve bekletmeden servis yapın.