

Etli Bakla

Malzemeler

1 1/2 kilo kuzu pirzola
1 kilo bakla
1 kase et suyu
200 gram cagla
2 adet domates
1 bag taze sogan
1 bag maydanoz
1 adet limon
200 gram tereyagi
100 gram salca

Yapilisi

Bir buçuk kilo kuzu pirzola haslanir. Bir kilo kadar bakla uclari kesilip dilimlenir ve limonlu unlu suda bekletilir. Birer bag taze sogan ve maydanoz kiyilir. 2 domates kabuklari soyulup, kup kup dogranir. Haslanan kemikli etler yagda kavurulur, limonlu unlu suyu suzulen baklalar uzerine eklenir. Uzerine bir kase ayiklanmis cagla ve 100 gram kadar salca koyulup karistirilir. Kavrulan malzemelere dogranan domates, sogan ve maydanozlar eklenir. Malzemelerin uzerine et suyu dokulup bir limon sikilir, karistirilarak pisirilir. Etli bakla sunuma hazirdir...