



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA EZMESİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

Yarım kilo kuru bakla içi
Yarım çay bardağı tahin
5-6 diş iri sarımsak
Kimyon
Zeytinyağı
Toz biber
Kimyon
Maydanoz
Limon

Bakla akşamdan ıslatılır. Yumuşayınca kabukları soyulur ve haşlanır. Eskiden bakla carası denilen kaplarda haşlanırken, günümüzde tencerelerde de haşlanmaktadır. Haşlandıktan sonra iyice ezilerek püre haline getirilir. Sarımsaklar iyice dövülür. Ahşap tokmak yardımıyla ezilen baklanın içine sarımsak, tahin ve limon suyu eklenerek kıvama gelinceye kadar karıştırılır. Servis tabağına yayılarak üzerine zeytinyağı gezdirilir. Arzu edildiği kadar kimyon serpilir ve maydanozla süslenerek servis yapılır.

