



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA EZMESİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

½ kg. kuru bakla
½ su bardağı zeytinyağı
1 adet limon suyu
½ su bardağı tahin
6 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon

Akşamdan ıslatılan baklanın dış kabuğu ayıklanarak yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen baklalar bir kap ta iyice ezilir. İçine dövülmüş sarımsak ve tahin ilave edilerek karıştırılır. Bu karışım kenarlı bir servis tabağına konulup üzerine bol kimyon, biber ve zeytinyağı gezdirilerek maydanozla süslenir.

Not: Bu işi yapanlar, bu yemeği yapmak için yazdan bütün yıl kendilerine yetecek kadar baklayı depo ederler. Kuru baklanın pişmesi oldukça zor olduğundan bu iş için özel yaptırılmış bakırdan, kalaylı testi (bakır cara) şeklindeki kaplara ikinci gün işleyecekleri miktarda baklayı akşama doğru temizleyip doldurur kafi miktarda su ekledikten sonra hamamların külhan ateşlerinin harı sönmüş kızgın külüne bu kabı gömerler. Sabaha kadar bu kızgın külde mükemmel pişen bakla, baklacı dükkanına getirilir.

