



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA EZMESİ

MALZEMELER

100 g. kuru iç bakla (Geceden soguk suda islatılmış)

4-5 yemek kasigi zeytinyađı

1 yemek kasigi sirke

1 dis sarmisak (ezilmiş)

Tuz ve karabiber

Sebzeler

1 küçük karnabahar, küçük çiçeklere ayrılmış

1 salatalik, ince çubuk halinde kesilmiş

2 kereviz sapi, ince çubuk halinde kesilmiş

2 havuç ince çubuk halinde kesilmiş

1 küçük yesil biber, ince çubuk halinde kesilmiş

1 küçük kirmizi biber ince çubuk halinde kesilmiş

YAPILIŞI

Baklaları süzüp soguk suda durulayın. Büyük bir tencereye koyup üstüne soguk su ekleyip bir tasim kaynatın. Sonra atesi kisip, tencerenin kapagini yari kapatip 1 1/4 saat baklalar yumusayincaya kadar pisirin. Pisirme sirasinda gerekirse sicak su ekleyin. Baklaları süzüp, suyunu bir kenara ayirin. Baklaları 4 yemek kasigi zeytinyağı, sirke, sarmisak, tuz, biber ve ayrılmış bakla suyundan 4 yemek kasigi ile birlikte blender'a koyup, koyulasincaya kadar karistirin. Çok koyu olursa biraz daha pisme suyundan ekleyin. Bakla ezmesine tuz ve biberi ilave edip karistirdikten sonra bir servis kasesine aktarin. Kaseyi bir servis tabagimn ortasina erlestirip, etrafina sebzeleri yerlestirin.