



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA EZMESİ (TUZLU YOĞURTLU) (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

- ½ kg. kuru bakla
- 1 Tatlı kaşığı kimyon
- ½ su bardağı tahin
- 1 Tatlı kaşığı toz biber
- 2 Çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı tuzlu yoğurt
- 6-7 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı maydanoz

Akşamdan ıslatılan baklanın dış kabuğu ayıklanarak yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen baklalar bir kaptan iyice ezilir. İçine dövülmüş sarımsak ve tahin ilave edilerek karıştırılır. Karışımın içine tuzlu yoğurt eklenerek üzerine kimyon, maydanoz ve limon suyu konulup zeytinyağı gezdirilerek servis edilir.

