



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA EZMESİ (ZEBZELİ) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

½ kg. kuru bakla
1 Tatlı kaşığı kimyon
½ su bardağı tahin
1 Tatlı kaşığı toz biber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kırmızı biber
6-7 diş sarımsak
1 adet yeşil biber
1 Limon
1 adet sert domates
1 çay kaşığı maydanoz

YAPILIŞI

Akşamdan ıslatılan baklanın dış kabuğu ayıklanarak yumuşayıncaya kadar pişirilir. Pişen baklalar bir kaptaki iyice ezilir. İçine dövülmüş sarımsak ve tahin ilave edilerek karıştırılır. Karışımın içine daha önceden kıyılmış olan biberler ve domates eklenerek yavaşça karıştırılır. Üzerine kimyon, maydanoz ve limon suyu konularak zeytinyağı gezdirilerek servis edilir.