



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAKLA PİLAKİ

Yarım kg kuru bakla
1 adet büyük soğan
1 adet büyük havuç
1 adet büyük patates
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
Maydanoz

Bakla akşamdan ıslatılır, ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır. Soğan ince doğranır, zeytinyağında pembeleştirilir. Üzerine tavla zarı şeklinde doğranmış havuç, 5 dakika sonra aynı şekilde doğranmış patates atılır. 10 dakika sonra kabukları alınmış bakla, şeker, tuz ve az su eklenir. 15 dakika pişirilir. Ilık servis edilirken kıyılmış maydanoz serpilir.
