



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA TARATOR (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr bakla
500 gr süzme yoğurt
1 tane büyük soğan
Yarım bağ dereotu
Yarım bağ maydanoz
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı kırmızıbiber

Bakla temizlenir, yıkanır ve doğranır. Bir tencerede tuzlu suda haşlanır. Piştikten sonra süzülür. Boş bir kaba alınır. Ayrı bir tavada yağ kızdırılır, soğanlar doğranıp içine atılır ve kavrulur. Kavrulmuş soğanın içine salça ve kırmızıbiber koyulur. Ocağın altı kapatılır, içine maydanoz ve dereotu koyulur. Bir tabakta yoğurt sarımsakla birlikte ezilir. Tavada kavrulmuş soğan, salça karışımı ile birleştirilir. En son yoğurtlu salçalı bu karışım sosu baklanın üzerine dökülür. Ilık olarak servis yapılır.

