



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ENGİNARLI BAKLA OTURTMASI

1 kilo bakla
1 su bardağı ceviz
50 gr yağ
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı un
1,5 adet limon
1 tutam dereotu

Baklaları yıkayın, uç kısımlarını kesin ve her birini ortadan boyuna yararak 3-4 cm uzunluğunda doğrayın. Enginarları ayıklayın, taze yapraklarını da koyarak dörde bölün ve kararmaması için 1 yemek kaşığı un ve sıkılmış bir limon suyu ile hazırladığınız karışımın içine koyun.

Ayıkladığınız baklayı 1 tatlı kaşığı tuz ile iyice ovarak öldürün ve pişirme tenceresine alın.

Üzerine ayıklayıp yıkayarak küpler halinde doğradığınız soğanı ve ayıklanmış enginarları katarak harmanlayın.

Yağ iyice kızardıktan sonra enginarı ayıkladığınız unlu limonlu sudan da 1 su bardağı kadar tencereye koyun.

Toz şekeri ve 1 yemek kaşığı unu serperek ocağa alın ve orta hararete pişmeye bırakın.

Yemeğiniz kaynamaya başlayınca kısık ateşe alın ve yaklaşık 30 dakika kadar piştikten sonra kıvamını ve ekşiliğini kontrol edin.

Eğer kıvam ve ekşiliği az ise 1 tatlı kaşığı unu yarım limon suyu ile ezerek açın ve yemeğinize ilave edin.

20 dakika daha pişirdikten sonra suyunu kontrol edin. Bu yemeğin fazla sulu olmaması ve yağında kalması gerekir. Suyu fazla ise suyunu biraz daha çektirin ve ocağı kapatın.

Yemeğiniz ılınınca üzerine ceviz ve kıyılmış dereotu serpin. Sarımsaklı yoğurt ile soğuk olarak servis yapın.