



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ BAKLA TOPLARI

2 adet limon suyu
3 adet kesme şeker
1 soğan
1 su bardağı kuru bakla
3 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı kapari
5 dal dereotu

Öncelikle kuru baklaları da yıkayıp düdüklü tencereye alın ve üzerine doğranmış soğanları, sarımsakları, zeytinyağını ve bol limon suyunu döküp karıştırın. İyice pişirin. Baklalar pişince püre yapın. İçine dereotu ve kapari katıp karıştırın. Bu püreyi de dondurma kaşığının içlerine doldurun. Servis tabağına ters çevirip kenarlarına dereotu serpin. Üzerine de istenirse kapari tanelerini yerleştirin. Servis tabağına alıp ikram edin.