



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

Gülhan Kara

Yarım kg taze bakla
1 kuru soğan
2-3 tane taze sarımsak veya 2-3 diş kuru sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
2 küp şeker
Yarım demet dereotu

Baklaları ayıklayıp ikiye-üçe kesin. Son ana kadar yıkamayın. (Baklaya su değdiğinde kararmaya başlar)
Soğanı yemeklik veya piyazlık doğrayın. Sarımsakları kıyın. Zeytinyağını tencereye alıp soğan, sarımsak, tuz ve şeker ekleyip 2 dakika kadar sote edin.
Baklaları yıkayıp süzün ve tencereye ilave edin. Birkaç kez karıştırdıktan sonra sıcak suyunu ekleyip kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. 5 dakika hızlı ateşte pişirip ocağı kısın.
Ocaktan almadan önce kıyılmış dereotunu ilave edip kapağını kapatın. Soğumaya bırakın.

