



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

1 Kg. Bakla
1 ay kaşığı şeker
1 Bardak zeytinyağı
1 Limon
3 Demet taze soğan
1 Fincan un
1 Demet dereotu
Tuz

Baklanın kılçıkları ayıklanır. Ayıklanan baklalar limonlu, unlu suya atılır. Bir tencere içine zeytinyağı küçük parçalara kesilmiş taze soğan, yarım limon suyu. Tuz, şeker ve baklalar konur. Baklanın iyi veya kötü oluşuna göre 45-60 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra tabağı konur, üzerine dereotu serpilir. Böylece sofraya getirilir.