



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

Malzemesi

- 1 kg. taze bakla
- 1,5 bardak zeytinyağı
- 2 baş soğan
- 5 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı un
- 1/2 adet limon
- 1/2 demet dereotu

Soğanları soyun, taze soğanları ise ayıklayıp yıkadıktan sonra incecik kıyın. Bir çay fincanı suyla unu ezin. Bir tencereye zeytinyağını soyun, iki bütün soğanı, ezilmiş unu 2-3 bardak sıcak su ile birlikte karıştırarak ekleyin. Tuzu ve şekerini atın; bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alın.

Baklaları temizleyip, yıkadıktan sonra suyunu süzün ve temiz bir bez arasında kurulaşın. Yeniden ocak üzerine koyduğunuz tencerenin içine baklaları bütün olarak yerleştirip, üzerine yarım limon sıkın. İnce kıyılmış taze soğanla incecik kıyılmış dereotunu ilave edin.

Tencerenin kapağını 4-5 dakika açık tutarak orta ateşte pişirmeye başlayın. Daha sonra kapağı kapatılarak ortadan az ateşte, bakla ezilmeden yumuşayınca ve dibini tutmadan suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam edin.

Baklayı kabında soğuttuktan sonra servis tabağına alın. Üzerine ince kıyılmış dereotu serpiştirerek servis yapın.