ZEYTİNYAĞLI BAKLA

1 kg. bakla
2 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz şeker
Yarım demet dereotu
1 yemek kaşığı un
Tuz

Öncelikle baklaları ayıklayıp kılçıklarını çıkarın. Yarım limon suyu ve bir miktar un ile biraz beklettikten sonra hafif ovarcasına suyun içerisinde yıkayın. Böylece baklaların kararmasını önlemiş olursunuz. Sonra tekrar sudan geçirin. Tencerenin içerisine zeytinyağını koyup doğramış olduğunuz soğanları ilave ederek kavurun. Kavrulan soğanlara baklaları katın. Tuzunu, şekerini ve unu serperek malzemeleri birbirine karıştırın. Bir su bardağı su ilave ederek tencerenin kapağını kapatıp orta ısıda yumuşayana kadar arada bir suyunu kontrol ederek pişirmeye bırakın. Piştikten sonra servis tabağına alıp ince doğranmış dereotunu serpin. Arzuyz göre sarımsakli yoğurt ile birlikte ılık olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:25434 • adı:Zeytinyağlı Bakla • gönderen:titiz • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:00