BAKLA TAVA

Malzemeler:
2 bardak kuru bakla
3/4 bardak zeytinyağı (1 bardaktan az)
2 soğan
1 çay kaşığı şeker
1 limon
1 avuç maydanoz yaprağı
8-10 zeytin
Tuz

Yapılışı:
Bakla ayıklanıp yıkanır. Akşamdan ıslatılır. İnce doğranmış soğan, zeytinyağında hafif kavrulur. Süzülmüş bakla, şeker, tuz ve 3-4 bardak su konup pişirilir. Kaşık yardımı ile tel süzgeçten geçirilir. Çukur bir tabağa alınır. Üzerine zeytinyağı gezdirilir. Limon dilimleri, zeytin ve maydanoz yaprakları ile süslenir.

© lezzetler.com tarif no:27500 • adı:Bakla Tava • gönderen:değirmenci • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:22