



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

1500 gram taze bakla
225 gram zeytinyağı (1 bardak)
3 demet taze soğan
1 gram dereotu
1/2 demet nane
1 çorba kaşığı toz şeker
1/2 adet limonun suyu
2 bardak su

1 Çok büyük ve kart olmayan 1500 gram taze baklanın uçlarını ve iki yanlarındaki kılçıklarını sıyırırcasına ince kestikten sonra, kılçıkları kesilmiş her baklayı su dolu bir tepsi, ya da tencereye atmak suretiyle baklaları ayıklamalı, yıkamalı ve sularını süzmelidir.

2 Sonra, ayıklanmış bu baklalara; yarım silme çorba kaşığı tuz ile, yarım adet limon suyu katarak, baklaları harmanlarcasına karıştırmak, sonra da baklaların oranca büyük ve aynı boyda olanlarından bir miktar seçerek, bunları içinde pişirecek olduğumuz büyükçe kuşa-neye ya da tencerenin altına yanyana ve düzgün bir şekilde döşemeli ve döşenmiş baklaların tam ortalarına da, çok ince kıyılmış bir demet dereotu ile yarım demet nane yerleştirdikten sonra baklaların üstlerine aşağı yukarı bakla boyunda küçükçe parçalara kesilmiş bir sıra taze soğan istiflemek, soğanların üstlerine de gelişigüzel olmak üzere kalan bakla ve soğanları yerleştirdikten sonra bunlara; 1 bardak zeytinyağı, 2 bardak su ile bir çorba kaşığı da toz şeker koymalı, sonra üstlerine; buruşturulmuş ve ıslatılmış bir yağ kâğıdı örterek, tencerenin kapağını sıkıca kapatılmış olarak, baklalar suyunu çekip de yumuşak bir hal alıncaya kadar kuvvetli ateşte aşağı yukarı bir buçuk saat pişirmek ve tencereyi ateşten alarak, baklalar iyice soğuduktan sonra tencerenin üstüne bir tabak kapamalı ve altüst etmek suretiyle baklaları tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not: Tencerenin kapağını yarım bardak un ve üç çeyrek kahve fincanı sudan yapılmış hamurla sıvamak suretiyle pişirilecek olursa, baklalar, daha çabuk piştikten başka, daha yumuşak olurlar.