



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

Baklaları biraz tuzla ovunuz. Üstüne zeytinyağı, biber, biraz tozşeker ve beraber oluncaya kadar yağsız etsuyu koyunuz, kapalı olarak orta ateşte pişiriniz. Tuzunu, indirmeden 1 dakika evvel koyunuz. Kapağını ikide birde açmayınız ve katiyen karıştırmayınız.

© lezzetler.com tarif no:53564 • adı:Zeytinyağlı Bakla • gönderen:Cacıklı Beldesi • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:53