



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

1 kilo bakla (taze)
1 adet kesmeşeker
Yarım bardak zeytinyağı
Çeyrek limon
2 baş soğan
Yarım kaşık un
2 tane taze soğan
Tuz

Temizlenmiş bakla, limon ve tuzla oğulur. İki baş bütün soğan, iki taze kıyılmış soğan, dereotu, yarım kaşık sulandırılmış un, bir adet kesmeşeker, üç bardak su, zeytinyağı ile hepsi beraber halledilir. Pişecek kaba konur. Üzerine yağlı kâğıt konur ve sert ateşte pişirilir. Ateşten alınacağı zaman susuz alınmalıdır.