



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

Bakla üçe bölünür, yağda bir parçası öldürülür, geri kalan da birer birer tamamlanır. Pişecek kaba konur. Bütün iki soğan, kıyılmış taze soğan, dereotu, sulandırılmış un, hafif limon, iki bardak suyu da ilâve ile hızlı ateşte pişirilir.