



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ BAKLALI BEZELYELİ SALATA

2 su bardağı iç bakla (kabukları ayıklanmış)
1 su bardağı bezelye
1 büyük soğan
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
2-3 yemek kaşığı ince kesilmiş dereotu
Yeteri Kadar zeytinyağı (Üstüne gezdirmek için)
Tuz

1- Dödüklü tencereniz varsa yoksa başka tencerede olur içine incecik kıyılmış soğan, zeytinyağı ve iç baklayı koyun. 1,5 çay bardağı su ekleyin. Kapatın dödüklünüzün pişme süresini siz ayarlayın. Bakla hamur haline gelsin.

2- Başka bir tencerede su içinde bezelyeyi haşlayın.

3- Baklayı ve bezelyeyi karıştırın. Üstüne dereotu, zeytinyağı ve tuz ekleyip karıştırın servis yapın.