KURU BAKLA EZMESİ

Kullanılacak malzeme:
750 gram kuru bakla,
1/2 bardak zeytinyağı,
2 baş soğan,
1/2 limon,
1 çay kaşığı toz şekeri,
4 bardak su,
yeteri kadar tuz.
Üstüne koymak için:
1 kahve fincanı zeytinyağı,
1 limonun suyu,
1 çorba kaşığı kekik.

Yapımı: Bir tencereye yarım bardak zeytinyağı koyup kabı orta ısılı ateşe oturtmalı. Yağ ısınınca ince ince doğranmış soğanları içine atmalı ve karıştırarak kavurmalı. Sonra kavrulmuş soğanlara dört bardak suyu katıp kaynamaya bırakmalı. Su kaynayınca buna bir gece önceden ıslatılmış iç baklayı yarım limon suyu ve toz şekeriyle birlikte katmalı. Yeteri kadar da tuz serptikten sonra tencerenin ağzını örtmeli ve içindekileri orta ısılı ateşte dağılıncaya kadar pişirmeli. Baklalar hafif sulu olarak ateşten indirileceğinden gerekirse tencereye vakit vakit sıcak su katılabilir.
Tencereyi ateşten indirince içindekileri ince delikli süzgeçten geçirerek baklaları püre durumuna getirmeli. Bakla ezmesini servis tabağına boşaltmalı ve soğumaya bırakmalı. Bakla ezmesi soğuyunca bunun üstüne bir limonun suyuyla bir kahve fincanı zeytinyağını gezdirerek dökmeli ve baklanın üstünü düzeltmeli. Bakla ezmesinin üstüne kekiği serptikten sonra servis yapmalı. Anadolu'nun bazı bölgelerinde bakla ezmesinin üstüne kekik yerine kurutulmuş nane serpildiği gibi bazı yerlerde de taze dereotu serpilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:13525 • adı:KURU BAKLA EZMESİ • gönderen:rıza • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:08