KURU BAKLA EZMESİ

400 gr. kuru bakla
3 adet soğan
1/2 bardak zeytinyağı
1/2 demet dereotu
1/2 çorba kasigi toz seker
3 çorba kasigi zeytinyağı
1 adet limonun suyu

Bir tencereye, sadece yikanmis iç kabuklari çikmis kuru baklayi, dörde bölünmüs soğanlari, zeytinyağını, toz sekeri, 8 bardak su ve tuzu koyarak kapagini kapatin ve baklalar iyice pisipte dagilir gibi oluncaya kadar ortadan az kuvvetteki bir ateste yaklasik 2 saat pismeye birakin.
Pisince baklalari bir süzgeçten geçirerek püre haline getirin ve sonra bunlara dereotu ekleyin ve tekrar atese oturtarak bir tasim daha kaynattiktan sonra hemen tabaga dökün. 2 saat bir kenara birakarak iyice dondurduktan sonra üstüne 4 çorba kasigi zeytinyağı gezdirin ve yaninda limonla servis yapin.

ML® Kuru Bakla Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3508 • adı:Kuru bakla ezmesi • gönderen:agali • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:33