



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KURU BAKLA EZMESİ

1 kilo bakla  
1 Su bardağı zeytinyağı  
3 Adet soğan  
4 Adet şeker  
Yarım limon  
Tuz

Bir kap içinde zeytinyağıyla kıyılmış soğan öldürülür. İçine 5 su bardağı su ilave edilerek kaynatılır. Akşamdan ıslatılmış bakla, temizlenir, hazırladığımız harcın içine konur. Tuz, limon, şeker ilave edilerek pişirilir. Bakla piştikten sonra taneleri parçalanmış erimiş vaziyette ateşten alınır. Sezgeçten geçirilir, tabaklara konur, soğuduktan sonra üzerine limon ve zeytinyağı gezdirilir.