



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BAKLA EZMESİ

1 kilo kuru bakla
4 adet kesme şeker
1 su bardağı zeytinyağı
yarım adet limon
3 adet soğan
Yeteri kadar tuz.

Bir kap içinde zeytinyağıla kıyılmış soğan öldürölür. İçine beş su bardağı su ilâve edilerek kaynatılır. Akşamdan ıslatılmış bakla, sabahleyin temizlenir, hazırladığımız harç içine konur. Yeteri kadar tuz, limon, şeker ilâve edilerek pişirilir. Bakla piştikten sonra taneleri parçalanmış, erimiş durumda suluca ateşten alınır. Süzgeçten geçirilerek tabaklara konur. Soğuduktan sonra üzerine limon, zeytinyağı gezdirilir.

[ML® Acılı Ezme için tıklayın](#)