SARIMSAKLI BAKLA TAVASI

30 gram margarin
1 kilogram bakla
3 kahve fincanı mısır unu
4 diş sarımsak
2 tane yumurta
Tuz
Karabiber

Baklaları güzelce bol su içerisinde yıkayıp saplarınıda temizledikten sonra derin bir tencereye koyarak yumuşayıncaya kadar haşlayın. Ocaktan alarak suyunu süzmeden bir kenarda ılımaya bırakın. Yağın yarısını teflon tavada güzelce eritin. Mısır unuyla tuz ve karabiberi güzelce harmanlayıp düz bir tabağa koyun. Her bir baklayı suyun içerisinden çıkarıp bolca mısır ununa bulayın. Tavada aralarında boşluk kalmayacak biçimde yan yana olarak dizin. Sarımsakların kabuklarınıda soyup küçük bir şekilde doğrayın. Baklaların üstüne sarımsak parçalarını elinizle serpiştirin. Üstüne bir sıra daha baklaları aynı şekilde bitişik olarak dizin. Baklalar bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın. Küçük bir tasta yumurtaları güzelce çırpıp, kaşık yardımı ile baklaların üstünde gezdirin. Kalan yağı küçük parçalar şeklinde baklaların üzerine paylaştırın. Tavayı tekrar ocağa alıp, alt tarafı kızarınca balık tavası kapağı yardımıyla çevirerek diğer tarafı da kızarıncaya kadar güzelce pişirin.

© lezzetler.com tarif no:115211 • adı:Sarımsaklı Bakla Tavası • gönderen:babaanne • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:15