



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SİRKELİ BAKLA EZMESİ

100 g kuru iç bakla (Geceden soğuk suda ıslatılmış)

1 yemek kaşığı elma sirkesi

1 diş sarımsak (ezilmiş)

4-5 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Baklaları süzüp soğuk suda durulayın. Büyük bir tencereye koyup üstüne soğuk su ekleyip bir taşım kaynatın. Sonra ateşi kısıp tencerenin kapağını yarı kapatıp 1 1/4 saat baklalar yumuşayınca kadar pişirin. Pişirme sırasında gerekirse sıcak su ekleyin.

Baklaları süzüp, suyunu bir kenara ayırın. Baklaları 4 yemek kaşığı zeytinyağı, sirke, sarımsak, tuz, biber ve ayrılmış bakla suyundan 4 yemek kaşığı ile birlikte blendera koyup, koyulaşınca kadar karıştırın. Çok koyu olursa biraz daha pişme suyundan ekleyin.

Bakla ezmesine tuz ve biberi ilave edip karıştırdıktan sonra bir servis kasesine aktarın. Kaseyi bir servis tabağının ortasına yerleştirip, etrafına sebzeleri yerleştirin.

