



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANCİK SOSLU İÇ BAKLA SALATASI

600 g İç bakla (dondurulmuş olabilir),
1 baş soğan,
tuz, karabiber,
1 litrenin sekizte biri krema,
4 yumurta,
4 çorba kaşığı sirke,
1 bağ soğancık,
1 tatlı kaşığı hardal

Baklaları kıyılmış soğan, tuz, karabiber, 1 bardak su ve krema ile yakl. 15 dakika (yumuşayınca kadar) pişirin. Yumurtaları 10 dakika haşlayıp kabuklarını soyun. Baklaları kepekle pişme suyundan çıkarın, pişme suyunu ateşte bırakın, yarısını çektin. Sirkeyi, kıyılmış soğancık, 2 doğranmış yumurtayı, hardal, tuz ve karabiberi ilave edin, hepsini iyice karıştırın. Baklaları bir servis tabağına alın, sosu gezdirin, katı yumurta ile dekore edin. Salatayı ılık ya da soğuk olarak sofraya getirin.