



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ BAKLA EZMESİ

- 1/1 Kg Kuru Bakla
- 1 Fincan Tahin
- 6/7 Diş Sarımsak
- 1 Limon
- 1 tutam tuz, Kimyon Kırmızı Tozbiber
- 1 demet Maydanoz
- 1 Çay Bardağı zeytinyağı

Akşamdan ıslatılan baklanın dış kabuğu ayıklanarak yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen baklalar bir kapta iyice ezilir, içine dövülmüş sarımsak, tahin, limon suyu ilave edilerek karıştırılır. Bu karışım kenarlı bir servis tabağına konulup üzerine bol kimyon, biber, eritilmiş zeytinyağı gezdirilerek maydanozla süslenir.

