# TAZE BAKLA EZMESİ

Malzemeler :
Taze iç bakla 1 Kg
Komili Riviera zeytinyağı 1,5 Çay Bardağı
Büyük soğan 1 Adet
Limon suyu 1/2 Kahve Fincanı
Toz şeker 3 Tatlı Kaşığı
Dereotu 1/2 Demet
Tuz

YAPILIŞI:
1- Taze baklanın iç kabuklarını soyup yıkadıktan sonra tencereye koyun.
2- Dörde bölünmüş soğan, Komili Riviera zeytinyağı, limon suyu, tuz, şeker, dereotunun yarısı ve 3 subardağı su ekleyin. Orta ateşte bakla yumuşayıncaya kadar pişirin.
3- Bakla piştikten sonra tel süzgeçten geçirin ya da blendırda karıştırarak püre haline getirin. Bakla ezmesini derin bir kaseye koyup, buzdolabında 1-2 saat bekletin.
4- Taze bakla ezmesini, üzerine kıyılmış dereotu serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:46425 • adı:Taze Bakla Ezmesi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:57