



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BAKLA SALATASI

600 gram taze bakla
4 adet ince kıyılmış taze soğan
4 diş dövülmüş sarımsak
1/2 su bardağı iri dövülmüş ceviz
3 dilim ince çekilmiş bayat ekme 
1  ay bardağı zeytinyağı
1 küçük demet ince kıyılmış dereotu
300 gram kese yoğurdu
4 yemek kaşığı yoğurt
1 küçük limonun suyu
4 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı tuz

Baklaları yıkayıp alt ve üst uçlarını temizleyip yıkayın. Tencereye koyup üzerini 2 parmak geçecek kadar su ekleyin. Üzerine limon suyu, tuz ve şeker katıp yumuşayınca kadar haşlayarak süzüp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra tahtanın üzerinde ince ince doğrayın. Ayrı bir yerde derin bir karıştırma kabına 2 diş dövülmüş sarımsağı, zeytinyağını, cevizi, çekilmiş bayat ekmeğı, taze soğanı, dereotunun 4/3' n  ve doğradığınız baklaları koyup güzelce karıştırın. Karışımı düz ve geniş bir kaba aktarıp, üzerine dövülmüş sarımsakla karıştırdığınız, yoğurt karışımlarını dökerek yayın. Dereotu ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

