



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAZE İÇ BAKLA

Malzeme 500 gram taze iç bakla, 1 soğan, yarım çay kaşığı kabartma tozu, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 2 çay kaşığı tuz, 5 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım demet dereotu.

Yapılışı İç baklanın kabuklarını soyun, yıkayın, tencereye koyun, 2 bardak su ekleyin. Soğanın kabuklarını soyun, bütün olarak bakla tenceresine alın. Kabartma tozu, toz şeker, tuz ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip baklalar yumuşayana kadar orta ateşte haşlayın. Baklaları soğumadan delikli bir kepe ile süzerek çukur bir kaba alın, üzerlerine zeytinyağını dökün, karıştırın, bir kapak örterek soğumaya bırakın. Servis yaparken üzerlerine kalın dalları ayıklanmış dereotu yapraklarını (doğramadan) koyun.
