



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI TAZE BAKLA BASTI

- 1 kilo taze bakla
- 1 bağ dereotunun yaprakları
- 1 bağ taze yeşil soğan
- 1/2 çorba kaşığı tuz
- 3 kuru soğan
- 2 çay fincanı su
- 3 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
- 1/2 limonun suyu

- 1) Baklaların kenarlarını çekerek kılçıklarını temizleyip yıkayınız. Yıkadıktan sonra bir süzgece çıkardığınız baklaları tuz ve limon suyu ile harmanlayınız. Sonra da küçük bir kuşhaneye daire şeklinde diziniz
- 2) Üzerlerine taze yeşil soğanları, sonra kuru soğanı da dizip yağın çığ olarak koyunuz.
- 3) Suyu hariç diğer malzemeyi üzerine ilâve ederek kapağını kapatınız. Ağır ateşte baklalar bırakacakları suyu çekip sarı bir renk alıncaya kadar 15-20 dakika pişiriniz ve suyunu kaynar olarak ilâve ediniz.
- 4) 1,5 saat pişirdikten sonra servis yapınız.