



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KARA BAKLA

- 1 kilogram taze bakla
- 1 adet soğan
- 1 adet taze soğan
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz,şeker
- 1 tutam dereotu
- 1 kase yoğurt
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

Tencereye daha önceden ayıklanıp unlu ve limonlu suda bekletilmiş baklayı yıkayarak alın. Üzerine unu serpin. Doğranmış taze soğan ve kuru soğanı ekleyin. Dereotunun yarısını da doğrayarak ekleyin. En son tuzunu ve tuzun iki katı kadar toz şekeri ekleyip biraz su verin. Yağı ekleyerek ağzını açmadan yumuşacık olana kadar pişirin. En az iki üç saat dinlendikten sonra kapağını açıp dereotu ve yoğurtla servis yapın.