



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU TAZE BAKLA

1,5 kg taze bakla
1 su bardağı zeytinyağı
3 demet taze soğan
1 demet dereotu
1 çay kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı tuz
yarım limonun suyu
2 bardak su
Tencere hamuru için:
1/2 bardak su
3/4 kahve fincanı un

1,5 kg taze bakla iki ucu kesilip, kılçıkları çıkarılarak ayıklanır. Bütün baklalar ayıklandıktan sonra iyice yıkanır ve suyunun süzülmesi için süzgece konur. Suyu iyice süzülünce, bir kaba alınır ve üzerine 1 çorba kaşığı tuz ve yarım limonun suyu dökülür. Baklalar iyice harmanlanarak, tuz ve limon suyunun baklalara iyice karışması sağlanır. Büyükçe bir tencerenin dip kısmına baklaların en irilerinden bir sıra dizilir. Ortada kalan yuvarlak boşluğa kıyılmış dereotu konur (isteğe göre, yarım demet taze nane de ilave edilebilir). Alt sıraya dizilen baklaların üzerine bir sıra aynı boyda kesilmiş taze soğan dizilir. Kalan taze soğanlar küçük küçük doğranır ve kalan baklalarla iyice karıştırılır. Bu karışım taze soğan sırasının üzerine gelişigüzel dökülür. Tencereye 2 bardak su, 1 su bardağı zeytinyağı, 1 çay kaşığı tozşeker (isteğe göre çorba kaşığı da konulabilir) ilave ettikten sonra üstüne ıslatılmış yağlı kâğıt örtülür ve tencerenin kapağı kapatılır. Küçük bir kabın içinde, 1/2 bardak su ile 3/4 fincan undan hamur yapılır. Bu hamurla tencerenin kapağı hamurlanarak tencereye yapıştırılır. Baklalar suyunu çekip yumuşayınca kadar, kuvvetli ateşte 1,5 saat pişirilir. Tencere ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra, tencerenin kapağı açılıp yağlı kâğıt kaldırılır. Büyük yuvarlak bir tabak baklaların üzerine kapatılır. Sonra tenceredeki zeytinyağını dökmemeye dikkat ederek tencere altüst edilir, baklalar tabağa aktarılır. Başka bir tabağa konan sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurtla birlikte servis yapılır.

[ML® Yoğurtlu Bakla için tıklayın](#)

[ML® Yoğurtlu Bakla \(görsel\)](#)