



Yiyiniz iiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA ANAĞINDA BAKLA EZMESİ

200 gram bakla
1 adet limon suyu
15 gram yağ
Yarım demet maydanoz
1 adet yufka
1 ay kaşığı tuz

Yufkayı mutfak tezgahına serip yağlayın. 10 cm'lik uzun şeritler halinde kesin. Her bir şeridi rulo yapıp gül şeklinde olacak şekilde ie doğru sarın. 170 dereceye ayarlı fırında üzerleri hafif kızarıncaya kadar pişirin. Baklaları haşlayıp suyunu süzün. Ilıdıktan sonra mikserle iyice ezin, limon suyu, tuz ve ince kıyılmış maydanozu ilave edip iyice karıştırın. Hazırladığınız ezmeyi yufka anaklarının üzerinde servis yapın.