



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BAKLA DİZMESİ

1 kg taze bakla  
2 adet kuru soğan  
1 diş sarımsak  
1 adet kesme şeker  
1,5 çay bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
Dereotu

Bakla ayıklanır ve yıkanır. Yayvan bir tencereye güneş şeklinde birkaç kat dizilir. Soğan yarım daire şeklinde doğranır, sarımsak ince kıyılır ve tuzla ovulur. Baklanın üzerine yerleştirilir. Zeytinyağı gezdirilir, 1 su bardağı suda şeker eritilir ve baklanın üzerine dökülür. Tencerenin kapağı kapatılır. 10 dakika sonra 1 su bardağı sıcak su daha eklenir. Ateş kısılır ve yarım saat daha pişirilir. Ilık ya da soğuk servis yapılırken üzerine dereotu serpilir.