



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI BAKLA İÇİ

2000 gram içlik taze bakla
120 gram soğan (2 küçük baş)
150 gram zeytinyağı
4 bardak baklaların ayıklandığı limonlu ve unlu su
1/2 çorba kaşığı toz şeker
1 demet dereotu
Bir miktar tuz
1 yağ kâğıdı
BAKLALARIN AYIKLANDIĞI SU:
4 bardak su
1/2 çorba kaşığı un
1/2 adet limonun suyu

1 Bir tencereye 4 bardak su, yarım çorba kaşığı un ile yarım adet büyükçe limonun suyunu koyduktan sonra iyice karıştırmak suretiyle hepsinin birbirleriyle karışmasını sağlamak, sonra da bu un ve limonlu suya, 2000 gram baklanın üst, aynı zamanda iç ince kabuğu çıkarılmış olarak suya atmak suretiyle bütün baklaları bu şekilde iç olarak ayıklamak ve bir tarafa bırakmalıdır.. (Baklaları ayıklar ayıklamaz hemen suya atmalıdır. Bir de iç olarak pişirilecek baklaların içleri gereğinden fazla sararmış bir halde kartlaşmış olmalıdır, aksi halde piştikten sonra baklalar eriyerek püre haline gelirler).

2 Sonra, başka bir tencereye 2 1/4 kahve fincanı zeytinyağı ile çentilircesine küçük kesilmiş 2 küçükçe soğan koyarak, soğanları hafif pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra da az kavrulmuş bu soğanlara, ayıklanarak bir tarafa bırakmış olduğumuz iç baklaları un ve limonlu suyu ile olduğu gibi kattıktan sonra bunlara yarım çorba kaşığı toz şeker ile bir miktar da tuz katarak, sonra da baklaların üstlerine hafifçe ıslatılmış ve buruşturulmuş bir yağ kâğıdı örttükten sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve iç baklalar yumuşakça bir hal alıncaya kadar orta ateşte aşağı yukarı 1 saat pişirmelidir.

3 Daha sonra, pişmiş baklalara, yıkanmış ve kıyılırcasına ince doğranmış 1 demet de dereotu koyduktan sonra, tencereyi ateşten almalı ve ancak baklalar iyice soğuduktan sonra tabağa alarak servis yapmalıdır.