



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valilięi
Hacı Ali Özturan

Yarım kg bakla
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı karışık salça
1 kâse yogurt
3-4 diş sarımsak
Tuz

Baklalar ayıklanır ve yıkanır. Sonra doğranır.

Bir tencereye zeytinyağı konarak kızdırılır. Üzerine 1 yemek kaşığı karışık salça konarak kavrulur. Sonra baklalar konarak kavurma sürdürölür.

Üzerlerine 1 su bardağı sıcak su konur. (Baklanın suyu çok az olmalıdır.) Tuz atılır ve tencerenin kapacı kapatılarak pisirilir.

Yeterince pisen bakla tabaklara alınır. Üzerlerine sarımsaklı yogurt konarak servis yapılır.

Zeytinyağlı baklanın yanında piriñli ya da bulgurlu pilavlarla, ayran, salata ve kış tursuları bulundurulabilir.