



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA KAVURMASI

Yarım kg taze bakla
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay kaşığı toz şeker
2 ay kaşığı tuz
1 su bardağı su
Yarım demet dereotu

Soğan ve sarımsak ince doğranır. Baklalar ayıklanır, bir kaç parçaya kesilir. Tencereye zeytinyağı, soğan, sarımsak ve bakla atılır. Orta ateşte 10 dakika kadar kavrulur. Şeker ve tuz ilave edilir. Sıcak su konur, kapak kapatılır. yarım saat pişirilir. Ateşten almadan hemen önce kıyılmış dereotu eklenir. Ilık olarak servise sunulur.