



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

<https://migros.com.tr>

500 gr. taze bakla
1 adet soğan
2-3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı un
Tuz
2 çay kaşığı toz şeker
4 bardak su
Yarım demet dereotu

1. Baklaları yıkayın, başlarını bıçak yardımıyla kesin.
2. Varsa kılıçklarını çıkartın ve 2 parçaya bölerek ufaltın.
3. Soğanı ve sarımsakları ince ince yemeklik doğrayın.
4. Tencereye zeytinyağını, soğanı, sarımsağı, tuz ve şekerini alın.
5. Orta ateşte sadece 1 dakika kadar kavurun, baklaları içine ekleyerek 2 dakika kadar kavurmaya devam edin.
6. 1 yemek kaşığı unu ve suyu baklalara ekleyerek karıştırın.
7. Tencerenin kapağını kapatıp 40-45 dakika kadar pişirin.
8. Ocaktan aldığınız baklalar oda sıcaklığına gelince dereotu ile süsleyin.
9. İsterseniz ılıkken sarımsaklı yoğurt ile servis yapın.

