ZEYTİNYAĞLI BAKLA

1 Kg. Bakla
1 Çay kaşığı şeker
1 Bardak zeytinyağ
1 Limon
3 Demet taze soğan
1 Fincan un
1 Demet dereotu
Tuz

Baklanın kılçıkları ayıklanır. Ayıklanan baklalar limonlu, unlu suya atılır. Bir tencere içine zeytinyağı küçük parçalara kesilmiş taze soğan, yarım limon suyu. Tuz, şeker ve baklalar konur.
Baklanın iyi veya kötü oluşuna göre 45-60 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra tabağa konur, üzerine dereotu serpilir. Böylece sofraya getirilir.

© lezzetler.com tarif no:16394 • adı:Zeytinyağlı Bakla • gönderen:rukiye • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:52