ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

3/4 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı toz şeker
1 kg taze sakız bakla
1.5 su bardağı su
4 adet taze soğan
1 demet dereotu
1/2 adet limon
tuz

Taze baklaları iki ucundan kesip, kılçıklarından sıyrın. Ortalarından bölüp, su koyduğunuz bir tencerenin içerisine atın. Baklaları sudan çıkarıp, süzün. Üzerine taze soğanları doğrayın, bunları yarım limonun suyu, bir yemek kaşığı toz şeker ve tuzla karıştırıp, harmanlayın, ovun. Bir tencereye yağ koyup, kızdırın, üzerine baklaları döküp, karıştırın. Tencerenin kapağını örtün. Arada bir karıştırarak baklaları öldürün. Yarı pişmiş, sarı bir renk almış baklaların üzerlerine dereotunu kıyın. Hepsinin üzerine birbuçuk su bardağı su koyup, tekrar karıştırın. Kapağını kapatıp orta ateşte iyice pişirin.

ML® Zeytinyağlı Taze Bakla için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3438 • adı:Zeytinyağlı Taze Bakla • gönderen:Eşik • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:53