



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

Taze bakla (yarım kilogram)
Limon (1 adet, suyu)
Un (1 yemek kaşığı)
Su (6,5 bardak)
Kuru soğan (1 adet)
Taze soğan (6 adet)
Zeytinyağı (4 yemek kaşığı)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Toz şeker (1 tatlı kaşığı)
Dereotu (1/4 demet)

Baklaların kararmaması için oval cam bir kaseye 1 adet limonun suyu ve üzerine de 1 yemek kaşığı un koyup çırparken içine 5 su bardağı soğuk su dökün. Ayıkladığınız yarım kilogram taze baklayı hazırladığınız unlu suya koyun.

Kabuğunu soyduğunuz 1 adet soğanı ikiye kesip çok ince bir şekilde doğrayın. 6 adet taze soğanı küçük küçük doğrayın. Unlu suda beklettiğiniz baklaların yarısını tencereye belli bir düzen içinde yerleştirip üzerlerine doğradığınız kuru ve taze soğanların yarılarını koyun. Soğanların üzerine kalan baklaları yerleştirerek en üste de kalan soğanları koyun. 34 yemek kaşığı zeytinyağını tencerenin üzerinde gezdirerek döküp üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı toz şeker serpin. Yemeğin üzerine yaklaşık 1,5 bardak su dökün.

Bir pişirme kâğıdından yaklaşık 30 santimetrelilik bir parça kesin. Kestiğiniz parçayı dörde katlayın. Katladığınız köşeyi tutup sabit kalmasını sağlayarak üç kez ikiye katlayarak sivirtin. Kâğıdın sivri kısmını tencerenin ortasına getirerek tencerenin ebatlarında kesin. Kâğıdın sivri ucundan küçük bir parça keserek kâğıdı açın ve ortası boş olan halkayı yemeğin üzerine örtün. Kâğıdın üzerine bir tabağı ters çevirerek kapatın.

Tencerenin kapağını da kapatıp yemeği ocağa aktarın. 30-35 dakika sonra pişen yemeğinizi tezgaha alarak bir süre soğumasını bekleyin. İliyan yemeğin üzerindeki tabağı ve kâğıdı kaldırın. 1/4 demet dereotunu dallarından koparak zeytinyağlı baklanın üzerine koyarak yemeğinizi servise hazır hale getirin