ZEYTİNYAĞLI BAKLA

1 kg. taze bakla
1 bağ yeşil soğan
2 orta boy soğan
3 kahve fincanı zeytinyağı
yarım limonun suyu
yarım tatlı kaşığı şeker
tuz
1 bağ dereotu
2 çay fincanı kaynar su

Baklaları ayıklayıp yıkayarak bir süzgece alın. Taze soğanları temizleyip bakla büyüklüğünde kesin. Kuru soğanları soyup ortadan ikiye bölün. Tencereye önce baklayı düzgünce yerleştirin. Üzerine soğanları dizin diğer malzemeyi de kattıktan sınra 20-25 dakika pişirin. Sonra kaynar suyu katıp 45 dakika daha pişirin, sonra servise hazırdır.

ML® Sarımsaklı Bakla (görsel)

© lezzetler.com tarif no:5637 • adı:Zeytinyağlı Bakla • gönderen:melancoly • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:04