



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

Elif Korkmazel

1 kg. taze bakla
1 çorba kaşığı un
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 adet büyük boy soğan ya da 2 demet taze soğanın beyaz kısımları
2 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
1 çorba kaşığı kuru nane
1/2 limonun suyu
2 adet kesme şeker
1 çay kaşığı limon tuzu,
Tuz

Bir kaseye unu koyup üzerine su ekleyin ve baklaları ayıkladıkça kararmasınlar diye bu suyun içine koyun. Zeytinyağını tencereye alıp üzerine ince kıyılmış soğanları ve baklaları ilave edin. 10 dakika sote edip nane, limon suyu, kesme şeker ve tuz ekleyin. Baklaların üzerini örtecek kadar su koyun. Limon tuzunu biraz sıcak suda eritip baklaya ekleyin. 20 dakika harlı, 40 dakika da kısık ateşte pişirin. Dereotu ve sarımsaklı yoğurtla servis yapın.