ZEYTİNYAĞLI BAKLA

Saduman Yaman

1 kg Bakla
1.5 Çay Bardağı Zeytinyağı
2 Adet Kuru Soğan
1/2 Demet Dereotu
2 Diş Sarımsak
3 Çay Kaşığı Tuz
1 Su Bardağı Su

Baklayı ayıklayıp yıkayalım. Geniş bir tencereye doğranmış baklaları, küp kesilmiş soğanları, sarımsakları, zeytinyağını, tuzu ve suyu koyalım. Önce harlı, sonrasında kısık ateşte pişirelim. Ocağa kapatmaya yakın ince kıyılmış dereotunu ekleyelim. Soğuduktan sonra yanında yoğurtla servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:89527 • adı:Zeytinyağlı Bakla • gönderen:oya alnıak • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:03