



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI İÇ BAKLA

- 1 su bardağı iç bakla
- 2 soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay bardağı sirke
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 sivribiber
- 1 limon suyu

İç baklaları akşamdan ıslatın. Daha sonra pişirmek için, ister düdüklü tencerede isterseniz de normal tencerede alıp üzerine sirkeyi, zeytinyağı, şekerini, iri doğranmış soğanları ekleyip 30 dakika kadar pişmeye bırakın. Bu arada sivribiberi ve sarımsağı da ekleyip karıştırın. Baklalar pişince limon suyunu da üzerine döküp servis tabağına alıp ikram edin.