



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

½ kilo bakla
2 kuru soğan
Yarım demet dereotu
Zeytinyağı
Tuz

Baklaları bol suda yıkadıktan sonra uçlarını kesip ikiye veya üçe bölün. Derince bir kapta limonlu, unlu su hazırlayın. Doğradığınız baklaları bu suyun içinde kararmaması için bekletin. Tencereye zeytinyağı koyun, doğradığınız soğanları ilave edin. Soğanlar hafif pembeleşince baklaları ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın arada karıştırın, baklalar hafif renk değiştirip sarardığında suyunu(ılık) koyun.(ben suyu kıvamlı olsun diye birazda unlu sudan koyuyorum) tuzunu da koyduktan sonra baklalar yumuşayana dek pişirin. Yemeği ocaktan almadan önce içine dereotu ilave edin. Servisten önce üzerine zeytinyağı gezdirebilirsiniz.