



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

Necip Usta

1 kilo taze bakla
1 bağ taze yeşil soğan
3 orta boy kuru soğan
3 kahve fincanı zeytinyağı
1/2 limonun suyu
1/2 tatlı kaşığı tozşeker
Tuz
2 çay fincanı kaynar su
1 bağ dereotu

- 1) Baklaların iki başını ve kenarlarını keskin bir bıçakla keserek veya elinizle çekerek temizleyip yıkayarak bir süzgece çıkarınız.
- 2) Taze soğanları temizleyip bakla büyüklüğünde parçalara kesiniz.
- 3) Kuru soğanları temizledikten sonra ortadan 2'ye bölünüz.
- 4) Pişireceğiniz tencereye baklaları muntazam diziniz. Üzerine soğanları koyarak yağını, limon suyunu, tuz ve tozşekerini ilâve edip tencereyi de ateşe koyup kapağını kapatınız.
- 5) Baklalar bırakacağı suyu çekip sarı bir renk alıncaya kadar ağır ateşte 20-25 dakika pişiriniz.
- 6) Sonra üzerine 2 çay fincanı kaynar su koyup 1,5 saat daha pişiriniz.
- 7) Soğutup üzerine de dereotunu serpip servis yapınız.