



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE İ BAKLA

500 gram i bakla
1 adet soğan
3 diř sarmısak
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı un
1 ay kaşığı tuz
Yarım limonun suyu
5 dal dereotu

Baklaların diş kabuklarını ayıklayın ve yıkayın. Soğan ve sarmısakları ince kıyın, 1 kahve fincanı zeytinyağında kavurun. Havucu küp şeklinde küçük doğrayarak, kavrulan soğana ekleyin. Birlikte 2 dakika daha kavurun. Sırasıyla unu, baklayı, limon suyunu, tuzu ilave edin. Birlikte 10 dakika kaynatın. İnce kıyılmış dereotuyla süsleyip ılık olarak servis yapın.