



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYÇİÇEK YAĞLI BAKLA

MALZEMELER

1 kilo bakla
1 baş soğan
1 demet dereotu
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı toz şeker
1 adet limon
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
Yeterince tuz

HAZIRLANIŞI

Baklaları iyice ayıklayıp yıkadıktan sonra 1 limon suyu ve bir tutam tuzla oğuşturarak kevgirde bırakın. Çentilmiş soğanı ayçiçek yağında hafifçe öldürün. Bir kaşık unu su ile karıştırıp soğanlara katın, baklaların üstünden bir su geçirip, fazla limonu akıttıktan sonra tencereye ilave edin. Bir bardak suda erittiğiniz şekeri de buna ekleyin. Tuzunu ilave edip, karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapayın ve kısık ateşte, kapağı bir daha açmadan pişirin. Tencereyi ateşten almadan iki dakika önce kıyılmış dereotunu serpin.