



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAHAR BAKLASI

Yarım kg körpe taze bakla
6 adet taze soğan
2 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su
Yarım demet dereotu

Baklalar ayıklanır, bir kaç parçaya kesilir. Soğanlar ve sarımsaklar ince kıyılır. Şeker ve tuz eklenir, biraz gevşeyene kadar elle ovulur. Dödüklü tencereye aktarılır. Su ve zeytinyağı ilave edilir. Kapak kapatılır, hızlı ateşte kaynadıktan sonra ateş azaltılır. 6 dakika pişirilir. Servis sırasında üzerine kıyılmış dereotu serpilir.