



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA BASTI

1 kg taze bakla
10 adet taze soğan
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su
Yarım demet dereotu
Tuz

Baklalar temizlenir, ortadan ikiye kesilir. Yayvan bir tencereye daire şeklinde sıralanır. İlk sıra bitince üzerine 2 parmak eninde doğranmış taze soğan serpilir. Kalan bakla ve soğan bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. En üste zeytinyağı gezdirilir, tuz serpilir ve su konur. Kapağı kapatılır. Orta ateşli ocağı yerleştirilir. 35 dakika piştikten sonra kıyılmış dereotu serpilir. 5 dakika daha pişirilir. Ilık olarak servis yapılır.