



BAKLA BORANİSİ (ISPARTA)

- 1 kg taze bakla
- 1 su bardağı bulgur
- 1 adet kuru soğan
- 3 su bardağı su
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 kase sarımsaklı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz

Baklalar ayıklanır ve ufak doğranır. Tencereye yağ ve ince kıyılmış soğan konur, pembeleştirilir. Üzerine bakla atılır, birkaç tur çevrilince su eklenir, baklalar yumuşayana kadar haşlanır. Sonra tuz, bulgur atılır. Bulgur suyu çekene kadar pişirilir. Ocaktan alınır. Biraz soğuyunca sarımsaklı yoğurt eklenir ve karıştırılır.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 24.04.2021