



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA DİZME

<https://www.elele.com.tr>

500 gr bakla
2 su bardağı mısır unu
Tuz
35 gr tereyağı
2 diş sarımsak
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt
Dereotu

Baklaların uç kısımlarını kesip unlu ve limonlu suda 30 dakika bekletin. Kaynayan limonlu suya atıp yumuşayınca kadar haşlayın ve buzlu suya aktarın. Mısır ununu bir tabağa alıp tuz ekleyin. Tavaya biraz yağ sürün. Baklaları teker teker mısır ununa bulayıp tavaya bir sıra dizin. İnce doğranmış sarımsak dilimleri ve küçük tereyağı parçaları yerleştirip baklalar bitinceye kadar işlemi tekrarlayın. En üste tekrar yağ yerleştirip orta ateşte bir tarafını 10 dakika pişirin. Tepsi ya da kapak yardımıyla çevirip 10 dakika daha pişirin. Sarımsaklı yoğurt gezdirip dereotu serperek servis yapın.

