



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA DİZMESİ (MANİSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 1 kg bakla
- 1 büyük baş soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 250 gr yoğurt
- 1 limon
- 1 demet dereotu
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 diş sarımsak

Yıkayıp ayıklanan baklaların üzerine limon sıkılır. Bir tavada yağ kızdırılıp baklalar içine atılır ve rengi dönünceye kadar kızartılır. Yayvan bir tencerenin ortasına halka biçiminde kalın bir dilim soğan koyulur ve çevresine baklalar düzgünce dizilir. İkinci sıradan sonra katların arasına küp küp doğranmış soğan ile dereotu serpilir. Baklaların üzerine 1 su bardağı limonlu suda eritilmiş şeker, tuz, un gezdirilerek dökülür ve çok kısık ateşte 40-45 dakika pişirilir. Soğuyunca tencereden biraz büyük düz bir tabak yardımıyla ters yüz edilir. Servis sırasında sarımsaklı yoğurt önerilir.



Fotoğraf "pastörize" tarafından gönderildi. 25.01.2021