



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA EZMELİ ERİŞTE

Malzemesi:

350 gr erişte makarnası

300 gr. kuru bakla

400 gr. parça domates konservesi

3 diş sarımsak

3 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Yeterince tuz, biber,

Yapılışı: Kuru baklayı ayıklayıp, ilk tuzlu suda bir gece bekletiniz. Şişen kabuklarını soyup atınız. Ayıkladığınız baklaları, bir tencereye koyup üstüne kadar su koyunuz. Üzerine iki kaşık zeytinyağı, bir kaşık ince kıyılmış maydanoz, havanda dövülmüş üç diş sarımsak, ve parça domates konservesi ilave ediniz. Hafif ateşte baklalar suyunu çekene kadar pişiriniz. Tuzunu biberini ilave edip, tahta kaşıkla ezip püre haline getiriniz. Tuzlu suyu kaynatıp içinde erişteyi 5-6 dakika pişirip, süzünüz. Süzdüğünüz erişteyi bir çorba kaşığı zeytinyağı ile yağlayınız. Üzerine bakla ezmesini dökerek, maydanozla süsleyiniz. Sıcak sıcak ikram ediniz.