



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ BAKLA EZMESİ

1 su bardağı iç bakla
1 adet soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
1/2 adet limon suyu
1 adet kesme şeker
Tuz
1/2 çay bardağı sıvı yağ
Toz biber
1 tutam dereotu
4 su bardağı su
Yeteri kadar zeytin

Baklaları bir gece önceden suya koyup bekletelim

Ertesi gün bu suyu dökelim.

Soğanı küp doğrayıp 1 çay bardağı yağda hafif sarartalım Üzerine baklaları, tuzu ve şekeri ekleyelim.

Baklaların üzerini bir parmak geçecek kadar yaklaşık 4 su bardağı su koyalım. Baklalar iyice yumuşayana kadar pişirelim ve altını kapatıp limonunu ve 1/2 çay bardağı yağ ekleyelim.

Daha sonra el blenderı ile ezelim. Ezdiğimizde çok koyu değil hafif sulu lapa kıvamında olması gerekiyor. O yüzden pişme sırasında suyu az gelirse çok az sıcak su ekleyebiliriz. Çünkü her pişme baklanın cinsi ve pişme süresi farklıdır.

Dikdörtgen borcamı hafifçe ıslatalım ve ezilmiş olan favayı güzelce yayalım.

Soğuduktan sonra üzerini streçleyelim ve buzdolabında bir gece beklettikten sonra kalp şeklinde kalıpla kesip zeytin ve dere otu ile süsleyerek servis yapalım.

