



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA EZMESİ

2 su bardağı kuru bakla
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 diş sarımsak
1 çay bardağı tahin
Yarım çay kaşığı kimyon
Yarım demet dereotu
1 er çay kaşığı kekik pulbiber

Baklaları bir kaba alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin ve 1 gece bekletin. Ertesi gün iyice yumuşayınca kadar haşlayın. Mutfak robotundan geçirerek püre haline getirin. Sarımsakları rendeleyerek bakla püresine ekleyin. Tahin, kimyon, tuz ve zeytinyağını da ilave edin ve iyice karıştırarak servis tabağına alın. Üzerine pul biber ve kekik serpiştirin. Dereotu ile süsleyerek servis yapın.