



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA KIZARTMASI

Yarım kg. taze bakla
1 yumurta
1 ay bardađı süt
2 yemek kaşığı un
Kızartmak için zeytinyağı
zeri için yođurt ve dereotu

Baklalar ayıklanıp temizlenir ve bütün bırakılır. Tuzlu suda baklalar 5 - 6 dakika kaynatılır. Diri ve yeşil kalması için fazla kaynatmaya gerek yoktur. Bir kaptaki yumurta, un ve süt iyice çırpılarak boza kıvamına getirilir (eğer boza kıvamından daha katı olursa süt ekleyebilirsiniz). Ayrı bir kaba biraz un konur. Haşlanmış baklalar önce una daha sonra yumurtalı harca bulanarak kızgın yağda nl arkalı kızartılır. İncecik doğranmış dereotuyla çırpılmış yoğurda eklenerek kızarmış baklanın üzerinde gezdirilir.