



BAKLA KIZARTMASI

Yarım kilo taze bakla
2 su bardağı mısır unu
1 yumurta
½ bardak kadar su
½ çay kaşığı karbonat
½ kaşık tuz
Sıvı yağ (kızartmak için)
2 yemek kaşığı yoğurt (sosu için)

Baklalar suda haşlanır.
Ayrı bir yerde yumurta çırpılır, içine karbonat eklenir, karıştırılır.
Mısır ununa tuz eklenir.
Baklalar önce çırpılmış yumurtaya sonra mısır ununa bulanıp kızartılır.
Ortaya yoğurdu koyarak kenarlara baklalar dizilir, servis edilir.

