



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAKLA KIZARTMASI

20 adet bakla
2 adet yumurta
2 orba kaşığı un
Az tuz
Kızartmak için sıvı yağ
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt
Kıyılmış dereotu

Bakların ucu alınmadan, tuzlu suda 20-25 dakika haşlanır. Sonra uçları alınabilir. Çukur bir kapta yumurta, un ve tuz koyu boza kıvamında çırpılır. Baklalar bu karışımaya bulanır, kızgın yağda pembe renkte kızartılır. Servis sırasında üzerine sarımsaklı yoğurt konur, dereotu serpilir.

[ML® Sarımsaklı Bakla için tıklayın](#)

[ML® Sarımsaklı Bakla \(görsel\)](#)