



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA PİYAZI

Kuru baklayı akşamdan suda ıslatınız. Sabahleyin yumuşayan ve çabuk soyulur hale gelen baklanın kabuklarını çıkarınız. Adı suyunun içine soğan suyu ve limon suyu katarak bir tencere içine soyulmuş baklaları atınız. Tencereyi ateşe koyarak kaynatınız. Baklalar ezilme derecesini bulduğu sırada ateşten indirip üzerine tuz ekerek döve döve helva haline getiriniz. Sonra tabağa döşeyiniz. Üstüne ince halka halka doğranmış, tuz ile sıkılmış ve suyu çıkarılmış soğanı maydanozla karıştırarak üstüne dökünüz. Zeytinyağı, limon ya da sirke gezdirerek, ayrıca biber de ekerek yiyiniz.

ML® Nohut Piyazı (görsel)