



BAKLA TARATOR

Yarım kilo bakla
2 diş sarımsak
Yarım ay bardağı sirke
1 limon suyu
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Tuz

Yıkayıp ayıklanan baklalar, soğuk tencereye konur. Yarım ay bardağı su ilave edilir. Kapağı kapatıldıktan sonra en kısık ateş üzerine (yarımdan da az) yerleştirilir. 30 dakika süreyle pişirilir. Soğuduktan sonra, tuz, sirke, limon suyu ve zeytinyağı ile hazırlanmış sosla karıştırılır. Sarımsak (isteğe göre) dövülmüş olarak bakla ile birlikte pişirilebilir. Kabağı 20 dakika, pancarı 40 dakika haşlamak suretiyle değişik taratorlar hazırlayabilirsiniz.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 24.09.2024