



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEMENLİ BAKLA EZMESİ

1 su bardağı kuru bakla
1 çorba kaşığı pastırma çemeni
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı su
Maydanoz

Kuru bakla çok güzel yıkanır, suyu süzülür. Dödüklü tencereye aktarılır. Üzerine 3 su bardağı su ve tuz eklenir. Kapak kapatılır. Pim çıktıktan sonra ateş kısılır. 20 dakika pişirilir. Sonra çemen ve zeytinyağı katılır, blenderden geçirilerek ezilir. Maydanozla süslenir.
