



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAKLA

1 kg. bakla
1 ay bardağı zeytinyağı
1 adet buyk boy sođan
1/2 limonun suyu
2 adet kesme Őeker
1 tatlı kaŐığı kuru nane
Tuz
1 demet dereotu
1/2 su bardađı dövülmüŐ ceviz

Baklaları ikiye bölün. Soğanı kavurun. zerine baklayı ekleyip 10 dakika piŐirin. Limon suyu, kesme Őeker, nane, dereotunun yarısı ve tuzu tencereye katın. Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin. Bakla yumuŐayana dek piŐirin. zerine dereotu ve ceviz serpin.