



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BAKLA PÜRESİ

1 su bardağı kuru bakla
1 soğan
1 çay bardağı ceviz
3 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
1 limon

Baklaları akşamdan suda bekletin. Sabah tencereye aktarıp içine irice doğranmış soğanı ekleyip 30 dakika pişmeye bırakın. Baklalar yumuşayınca içine sarımsakları, zeytinyağını, cevizi, limon suyunu ilave ederek blender yardımıyla püre haline getirin. Dikdörtgen bir cam kaba dökün soğumaya bırakın, daha sonra baklava dilimleri halinde kesip servis tabağına alın. Dilerseniz dereotu ile süsleye bilirsiniz.