DATÇA USULÜ BAKLA (MUĞLA)

1 kg taze Datça baklası
1 yemek kaşığı un
½ su bardağı su
1 adet büyük boy soğan ya da iki demet taze soğanın beyaz kısımları
2 çorba kaşığı kuru nane
2 adet kesme şeker
Yarım limon suyu
1 çay kaşığı limon tuzu, tuz
1 çay bardağı zeytinyağı
Dereotu
Pul biber

Derin bir kâseye un konup üzerine su doldurulur. Baklalar ayıklandıktan sonra kararmasın diye bu suya konur.
Tencereye zeytinyağı konarak kıyılmış soğanlar ve baklalar ilave edilerek bir süre kavrulur.
Nane, limon suyu, tuz ve kesme şeker eklenir.
Tencereye, baklaların üzerine örtecek kadar su konur.
20 dakika harlı 40 dakika kısık ateşte bir saat pişirilir.
Üzerine pul biber ve dereotu serperek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:145938 • adı:Datça Usulü Bakla (Muğla) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:17.04.2024 - 01:32