



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU BAKLA SALATASI

Birgöl Erdoğan

600 gr kadar dondurulmuş iç bakla
1 adet kapyra biber
2 adet yeşil biber
1 küçük kuru soğan
½ demet dereotu
1 adet domates
1 adet limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Önce iç baklalar 2 su bardağı su ile haşlanır. Bir kenarını hafifçe sıkınca kabuğu ayrılıyorsa yeterince haşlanmış demektir. Rengini korusun diye hemen soğuk suya alınır. Süzülür ve tek tek baklalar kabuklarından ayrılır. Tüm malzemeler incecik doğranır. Dereotunun bir kısmı ayrılır. Malzemeler birleştirilir, az tuz, az yağ ama bolca limon ilave edilir. Servis tabağına alınır. Üzerine kalan dereotu serpiştirilir.

