



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BAKLA

6 kişilik gerekli malzeme:

1 kg bakla

1 tutam un

1 limon

4-5 taze soğan

3 diş sarımsak

4-5 çorba kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı domates püresi

Yarım çorba kaşığı tozşeker

1 demet dereotu

Tuz

Baklaları ayıklayıp ufak ufak doğrayın ve unlu limonlu suda bekletin.

İnce doğranmış soğan ve sarımsağı kızdırılmış zeytinyağında 2-3 dakika çevirin. Baklayı süzüp domates püresi, şeker ve tuzla birlikte tencereye ekleyin. Tahta kaşıkla karıştırıp 2 dakika pişirin. Üzerine çıkacak kadar su ekleyin. Su kaynayıncaya ateşi kısıp baklalar yumuşayınca kadar pişirin.

İnce doğranmış dereotunu ekleyip tencereyi ateşten indirin. İlık ya da soğuk servis yapın.