



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE KOLAY BAKLA

- 1 kg bakla
- 2 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bakla yıkanır, kenarları alınır, birkaç parçaya kesilir. Soğan ve sarımsak ince kıyılır. Bütün malzeme düdüklüye atılır. Tuz eklenir ve gevşeyene kadar ovulur. Su, salça ve yağ karıştırılır. Baklanın üzerine dökülür. Düdüklünün kapağı kapatılır. Hızlı ateşe konur, pımsı çıkınca ocak kısılır, 5 dakika sonra ateşten alınır.

[ML@ Sarımsaklı Bakla için tıklayın](#)