ENGİNARLI BAKLA İÇİ

1 su bardağı iç bakla
5 adet enginar kalbi
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım beyaz soğan
1 demet dereotu
Yarım limon suyu

Baklaların üzerini bıçakla çizin ki pişerken dağılmasın. Sonra limonlu suda haşlayıp süzün. Enginar kalplerini limonlu suda bekletin. Daha sonra üzerine iri doğranmış soğanları, dereotlarını, haşlanmış baklaları içine ekleyin. Hepsini birlikte harmanlayın. Servis tabağına dizin.

© lezzetler.com tarif no:99450 • adı:Enginarlı Bakla İçi • gönderen:kutay • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:48