



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNARLI BAKLA (SİCİLYA)

Malzeme (4 kişilik):

500 gr. taze bakla (içli),

500 gr. iç bezelye,

10 ufak enginar,

1 limon,

50 gr. tereyağı,

1 soğan (iri pıyaz doğranmış),

tuz,

karabiber,

8-10 taze nane yaprağı.

Baklaların içini çıkartıp orta boy bir tencerede kaynar suda 5 dakika haşladıktan sonra tencereyi ateşten alın. Baklaları bir kevgire boşaltıp üzerlerinden soğuk su geçirdikten sonra kabuklarını ayıklayıp bakla içlerini bir kenara bırakın. Eğer taze bezelye kullanıyorsanız içlerini çıkartıp bir kenarda tutun. Enginarları kestikten sonra içine bir limon sıkılmış suya atın. (Suya limon sıkılmayacak olursa enginarlar derhal kararır.) Tereyağı büyükçe bir tencerede, orta ateşte eritin. Yağ kızınca soğanı atıp ara sıra karıştırarak 3-4 dakika pembeleşene kadar, sote edin. Suyu süzölmüş enginarları, bakla ve bezelye içlerini ilave edip tuzunu ve biberini serpin. Sebzelerin yarısına gelecek kadar su katıp, tencerenin kapağını kapatarak, ağır ateşte 1 saat pişirin. (Düdüklü tencere kullandığınız takdirde bu süre 25 dakika olmalıdır.) Eğer normal tencere kullanıyorsanız, tencereyi ateşten almadan birkaç dakika önce yarısı ince kıyılmış nane yapraklarını ilave edin. (Düdüklü tencere kullanıyorsanız bu işlemi yemeği servis tabağına aktardıktan sonra yapın. Tencereyi ateşten alıp yemeği bir servis tabağına alıp sıcak olarak, servis edin.