



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASUL SUS ZEYTİN

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 kg. yeşil bakla  
2 yemek kaşığı un  
2 adet limonun suyu  
1 adet kuru soğan  
1 demet dereotu  
10 adet yeşil soğan  
1 ay bardağı zeytinyağı  
6 adet kesme şeker  
2 ay kaşığı tuz

1 kaşık un ile 1 adet limonun suyunu çırpın. Derin bir kabın içinde 1 bardak suyla karıştırıp, bekletin. Baklaları yıkayın. Uçlarını ve yanlarını temizleyin. Kararmaması için limonlu ve unlu suya atıp, bekletin. Bir tencerenin ortasına soğanı bütün olarak koyun. Kenarlarına baklaları güneş gibi sıralayın. Dereotunun yarısını üzerine doğrayın. Yeşil soğanları baklaların uzunluğunda kesip, onlar gibi dizin. Kalan baklaları da yeşil soğanların üzerine yerleştirin. Zeytinyağını, 1 kaşık unu ve 1 adet limonun suyunu karıştırın. Baklaların üzerine dökün. Şekerini, tuzunu atın. Üzerini kapatacak kadar sıcak su koyun. Dizdiğiniz baklaların bozulmaması için üzerini porselen bir tabakla kapatın. Kısık ateşte en az 1 saat pişirin. Tencerenin içinde soğumasını bekleyin. Ters çevirerek tabağı alın. Üzerini dereotuyla süsleyerek, servis yapın.

