



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İ BAKLA İLE FAVA

Fatih Belediyesi

500 gram taze i bakla
1 adet kuru soğan
2 diř sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
½ çay kaşığı tuz
1 tutam dereotu
1 tutam fesleğen

İ baklaları yıkayın ve kaynayan 1 litre suyun içerisinde 15-18 dakika boyunca haşlayın.

Hařlanan i baklaların kabuklarını tek tek ayıklayın.

Soğanı ince bir şekilde doğrayın. Tencerede zeytinyağı ve biraz tuzla birlikte kavurun.

Soğanlar kavrulduktan sonra, i baklaları tencereye alın. Bir su bardağı kadar su ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın.

Baklalar güzelce yumuřayana kadar piřirin. Suyunu çekmesini bekleyin.

Güzelce yumuşayan baklaların üzerine fesleğen ve ezilmiş sarımsakları ekleyin. Tencerenin içerisindeyken blender yardımıyla güzelce çekip püre haline getirin.

Bir kaseye koyun, üstüne doğranmış soğan, dereotu ve biraz zeytinyağı gezdirerek servis edebilirsiniz.

