



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BAKLA EZMESİ (FAVA)

400 gram kuru bakla
300 gram soğan (3 büyük)
115 gram zeytinyağı (1/2 bardak)
8 bardak su
1/2 demet dereotu
1/2 çorbakaşığı toz şeker
Tuz

ÜSTÜNE:

60 gram zeytinyağı (1 kahve fincanı)
1 adet limonun suyu
1/2 demet dereotu

1 Bir tencereye; sadece yıkanmış 400 gram iç kabukları çıkmış halde satılan kuru bakla, dörde bölünmüş 3 büyük baş soğan, yarım bardak zeytinyağı, 8 bardak su, yarım çorba kaşığı toz şekerle, 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak kapağını kapatmalı ve baklalar iyice pişip de dağılır gibi bir hal alıncaya kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişmeye bırakmalıdır.

2 Pişince, baklaları bir kevgir, ya da süzgeçten geçirerek püre haline getirdikten sonra bunlara; kıyılmış yarım demet de dereotu koymalı ve tekrar ateşe oturarak, ancak bir taşım daha kaynattıktan sonra " emen 'tabağa dökmeli ve iki saat kadar bir tarafa bırakarak, iyice donduktan sonra üstüne; 1 kahve fincanı zeytinyağı gezdirmeli ve yanında limon olduğu halde servis yapılmalıdır.

NOT: Küçükçe kesilmiş soğanlar, zeytinyağında pembeleştirildikten sonra, 8 - 10 saat suda yatırılmış ve süzölmüş baklaları koyarak bir iki dakika kavurduktan sonra su ve benzeri şeyleri koymak suretiyle de baklayı pişirebilirsiniz. Bu tarzda pişirilen baklalar daha lezzetli, fakat ağırca olurlar.

[ML® Kuru Bakla Çorbası için tıklayın](#)