



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞLANMIŞ TAZE BAKLA GARNİTÜRÜ

800 gr taze bakla (kılıçıkları ayıklanmış)

1 çorba kaşığı karbonat

1 çorba kaşığı rafine yağ

1 limonun suyu

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

Büyük bir tencerenin 3/4'ünü suyla doldurup, harlı ateşte kaynatınız. Su kaynayınca ateşi hafifçe kısıp karbonatı serpererek, bir kez karıştırdıktan sonra, ayıklanmış baklaları ekleyiniz. Baklaları 15 dakika, yumuşayana kadar haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp baklaları süzgeçte süzünüz (pişme suyunu atınız). Haşlanmış baklaları yeniden tencereye koyup, üstüne soğuk su ekleyerek soğutunuz.

Bu arada küçük bir kasede, rafine yağı ve limon suyunu bir çatalla çırparak karıştırınız. Kaseyi bir kenara bırakınız.

Baklaları yeniden süzüp, bir servis tabağına alınız. Üstlerine kasedeki rafine yağ - limon suyu karışımını döküp, tuz ve biberi serpererek karıştırdıktan sonra, garnitür olarak servis ediniz.