



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇ BAKLA (ZEYTİNYAĞLI)

Malzemeler:

2 su bardağı iç bakla
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 adet iri kuru soğan
1 tatlı kaşığı toz şeker
4-5 dal dereotu
2,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Yapımı:

İç bakla yıkanır, düdüklü tencereye aktarılır. Üzerine ince kıyılmış kuru soğan, zeytinyağı, şeker, tuz, su konur. Düdüklünün pimi çıktıktan sonra ateş kısılır ve 15 dakika daha pişirilir. Yemek kapağı açılmadan yarım saat dinlendirilir. Daha sonra servis tabağına aktarılır. Üzerine ince kıyılmış dereotu serpilir.