



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇ BAKLALI EKMEK ÜSTÜ SOS

Malzeme:

200 gram iç bakla

50 gram kurutulmuş domates

4 dilim baget ekmek

4 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

2 çorba kaşığı Bizim Yağ Kahvaltı Keyfi

2 çorba kaşığı ılık su

Tuz

taze karabiber

birkaç dal dereotu

İç baklaların dış kabuğunu soyduktan sonra tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayın. Ocaktan alıp süzün. Tuz ilave edilmiş buzlu suyun içine atarak soğumasını sağlayın. Kuru domatesleri ılık suda 3 dakika kadar bekletip yumuşatın. Süzüp kıyın. Tuz, taze çekilmiş karabiber ve 1 çay kaşığı sızma zeytinyağını ekleyip tatlandırın. Haşlanıp soğuk suda bekletilmiş iç baklaları mutfak robotuna aktarın. Azar azar zeytinyağı ve ılık su ekleyerek püre haline gelinceye kadar karıştırın. Tuz ve taze çekilmiş karabiberle tatlandırın. Kurutulmuş domatesleri ekleyip kaşıkla karıştırın. Kızarmış baget ekmeklerin üzerine önce Bizim Yağ Kahvaltı Keyfinden sürün, sonra da üzerine İç baklalı karışımdan sürün. Dereotu ile süsleyip servis yapın. Aklınızda Bulunsun: Eğer domatesler yarı kurutulmuş ise ılık suda bekletme işlemine gerek yoktur. Kurutulmuş domatesler biraz tuzlu olduğundan tuz ayarını dikkatli yapmak gerekir.