



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU KURU BAKLA

2 su bardağı kuru bakla
2 adet havuç
1 tatlı kaşığı kimyon
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz

Bakla akşamdan ıslatılır, ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır. Soğan ince doğranır, zeytinyağında pembeleştirilir. Üzerine kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış havuç eklenir, kapak kapatılır, 10 dakika pişirilir. Sonra bakla, şeker, kimyon ve tuz ilave edilir. 2 su bardağı su katılır, kapak kapatılır. 35-40 dakika pişirilir.