



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ZEYTİNYAĞLI BAKLA (DÜDÜKLÜ)

1 kg bakla
1 baş soğan
2 diş sarımsak
1 adet domates
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı
1,5 çay bardağı su
Tuz
Dereotu

Baklalar ayıklanır, doğranır, unlu, limonlu suda yarım saat bekletilir. Dödüklü tencereye baklalar süzölerek aktarılır. Üzerine ince kıyılmış soğan, sarımsak, rende domates, şeker ve tuz konur karıştırılır. Su katılır. Kapağı kapatılır. Dödüklünün pimi çıkınca ateş kısılır, 5 dakika daha pişirilir, ateşten alınır. Üzerine kıyılmış dereotu serpererek ılık ya da soğuk olarak servise sunulur.

[ML® Zeytinyağlı Taze Bakla için tıklayın](#)