



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU BAKLA EZMESİ

400 gr. kuru bakla
3 adet soğan
1/2 bardak zeytinyağı
1/2 demet dereotu
1/2 çorba kasığı toz şeker
3 çorba kasığı zeytinyağı
1 adet limonun suyu

Bir tencereye, sadece yıkanmış iç kabukları çıkmış kuru baklayı, dörde bölünmüş soğanları, zeytinyağını, toz şekeri, 8 bardak su ve tuzu koyarak kapagini kapatın ve baklalar iyice pisipte dağılır gibi oluncaya kadar ortadan az kuvvetteki bir ateşte yaklaşık 2 saat pismeye bırakın.

Pisince baklaları bir süzgeçten geçirerek püre haline getirin ve sonra bunlara dereotu ekleyin ve tekrar ateşe oturttuk bir tasım daha kaynattıktan sonra hemen tabağa dökün. 2 saat bir kenara bırakarak iyice dondurduktan sonra üstüne 4 çorba kasığı zeytinyağı gezdirin ve yanında limonla servis yapın.

[ML® Kuru Bakla Çorbası için tıklayın](#)
