



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BAKLA EZMESİ

Birbuçuk kilo kuru baklayı bir gece suda bırakınız, kabuklarını ayıklayınız, haşladıktan sonra bunu basa basa kevgirden geçirip tahta kaşıkla eziniz. Boza gibi koyulaştırınız. Tencereye 2 - 3 soğan çentiniz, 320 gram zeytinyağında ve hafif ateşte öldürüp ezmeye koyunuz. Tuz, şeker serpiniz, iki limon sıkınız, tahta kaşıkla karıştırırsanız orta ateşte pişirip tabaklara doldurunuz. Yerken üstüne limon sıkınız.
