KURU BAKLA SALATASI (FAVA)

2 su bardağı kuru iç bakla
4-5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 orta boy soğan
1 limon
1,5 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
3-4 dal dereotu

Baklayı ayıklayıp yıkayarak akşamdan 3,5 su bardağı su ile ıslatınız. Islatma suyu ile pişiriniz. Pişerken kıyılmış soğan, tuz ve şeker ilave ediniz. Tel süzgeçten veya püre makinasmdan geçirip ıslatılmış şekilli kalıba boşaltınız. Buzdolabında 1-2 saat bekletiniz. Salata tabağına ters çeviriniz zeytinyağı ve limon karışımını üzerine döküp dereotu dalları ile süsleyiniz.

© lezzetler.com tarif no:20883 • adı:Kuru Bakla Salatası (Fava) • gönderen:zeytin dalı • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:18