



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BAKLALI SEBZELER

250 gr Kuru Bakla
1 Adet Havuç
1 Adet Kereviz
1 Adet Patates
2 Adet Sogan
1 orba Kaşığı Toz Seker
1 orba Kaşığı Nisasta
1/2 Demet Dereotu
10 Adet Ceviz
3 yemek kaşığı tereyağı

Öncelikle 250 gr kuru baklayı akşamdan ıslatın. Ertesi gün, tüm sebzeleri küp biçiminde doğrayıp, baklayı da ekleyin. Tuzunu, şekerini ekleyin ve tereyağı ile yumuşayana dek pişirin. Sebzeleri tel süzgeçten geçirin. Nişastayı soğuk suda birkaç dakika karıştırarak eritin. Bu karışımı sebzelere ekleyip, karıştırmaya devam edin. Kısık ateşte 5 dakika daha pişirin. Hazırladığınız karışımı küçük bir tepsiye dökün. Sogumaya bırakın. Üzerine ince kıyılmış dereotunu serpip, cevizle süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.