



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞ İÇİNDE SOĞANLI BAKLA

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat lavaş ekmeği
- 1 su bardağı bakla
- 2 adet soğan
- 2 adet kesme şeker
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 3 dal taze soğan, maydanoz, dereotu
- 1 kase yoğurt
- 1 tutam kişniş, karabiber, zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam kimyon, reyhan, nane

Lavaş ekmeğini 3x3 kesip servis tabağına yerleştirin. Baharatları, 1 orba kaşığı sıvı yağ ile karıştırıp üstüne dkn. Geceden ısladığınız baklayı yumuşayana kadar haşlayın. Çatalla ezin. Soğanı piyazlık doğrayıp tencerede soteleyerek üzerine baklayı koyup beraber pişirin. Karıştırma kabına maydanoz, taze soğan, dereotunu ince ince doğrayarak baklayı ilave edin. Servis tabağındaki ekmeklerin üzerine yoğurdu yayın. stne baklayı şekilli koyup servis yapın.

