



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ VE KREMALİ KURU BAKLA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 kilo kuru bakla,  
75 gram rokfor peyniri,  
1/4 litre çiğ krema,  
1 kaşık kadar un,  
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Bir gece önceden ılık suda ıslatılmış kuru baklanın iç kabuklarını ayıklamalı. Sonra ayıklanmış bakla içlerini içinde un da bulunan kaynar tuzlu suya atmalı ve dağılacak kıvama gelinceye kadar haşlamalı. Baklalar haşlanınca süzerek sıcak suyunu dökmeli, hafifçe yağa bulanmış pyrex kayık tabağa yayararak dökmeli. Bunun üstüne ince ince dilimlenmiş rokfor peynirini yaymalı. Çiğ kremayı da çırparak peynir dilimlerinin üstüne döktükten sonra tuzlamalı ve pyrex kabı orta ısılı bir fırına sürmeli. Pyrex kaptakiler gratine olunca kabı fırından alıp sofraya götürmeli ve böylece sıcak sıcak servis yapmalı.