



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ BAKLA

1 kg taze bakla
1 ay bardağı pirinç
2 adet kuru soğan
4 adet taze soğan
1 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı su
1 adet limon
Tuz
Dereotu

Soğan ince kıyılır, zeytinyağında pembeleştirilir. Üzerine ayıklanmış, birkaç parçaya bölünmüş bakla konur. Kapak kapatılır. 10 dakika sonra iri doğranmış taze soğan ve yıkanmış pirinç katılır. Su, limon ve tuz da eklendikten sonra kapaklı olarak yarım saat daha pişirilir. Ilık olarak servis yapılacağı zaman kıyılmış dereotu serpilir.
