



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 kuru soğan
2 bardak su
1 bardak zeytinyağı
4 taze soğan
tuz
1 dereotu
limon

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.