



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI BAKLA

1 kg taze bakla
1 adet limon
5 su bardağı su
3 adet soğan
2 orba kaşığı zeytinyağı
5 adet domates
1 orba kaşığı tozşeker
1 orba kaşığı un
3 dal taze sarımsak
Üzerine:
Dereotu, yoğurt

1-Baklaları istenilen ebatlarda kesin. Yarım limonun suyunu ve 5 su bardağı suyu derin bir kaba alarak baklaları bu suda 10 dakika bekletin.
2-Küp doğranmış soğanı bir tencereye alarak zeytinyağı ile soteleyin. Limonlu sudan çıkardığınız baklaları tencereye ekleyip renkleri sararıncaya dek kavurun. Domatesleri rendeleyerek baklaların üzerine ilave edin. Tozşeker, un, yarım limonun suyu ve tuzu tencereye ekleyerek baklalar yumuşayıncaya dek pişirin (yemeğe isteğe göre yarım su bardağı su ekleyebilirsiniz). Çok ince kıyılmış sarımsağı, yemeği ocaktan almadan 5 dakika önce ilave edip karıştırın. Pişen yemeğin kapağını açmadan soğumaya bırakın. Soğuduğunda servis tabağına alarak üzerine dereotu ve yoğurt gezdirerek servis yapın.