



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BAKLA EZMESİ

100 gr Bakla
1 yemek kaşığı sirke
2 diş ezilmiş Sarımsak
Biraz tuz ve sıvıyağ
Biraz karabiber
1 Salatalık
1 Sivri Biber
1 Kırmızı Biber
1 Turp

Baklaları süzüp soğuk suda durulayın. Büyük bir tencereye koyup üstüne soğuk su ekleyip bir taşım kaynatın. Sonra ateşi kısıp, tencerenin kapağını yarı kapatıp baklalar yumuşayınca kadar pişirin. Pişirme sırasında gerekirse sıcak su ekleyin. Baklaları süzüp, suyunu bir kenara ayırın. Baklaları 4 yemek kaşığı zeytinyağı, sirke, sarımsak, tuz, biber ve ayrılmış bakla suyundan 4 yemek kaşığı ile birlikte blender"a koyup, koyulaşınca kadar karıştırın. Çok koyu olursa biraz daha pişme suyundan ekleyin. Bakla ezmesine tuz ve biberi ilave edip karıştırdıktan sonra bir servis kasesine aktarın. Kaseyi bir servis tabağının ortasına yerleştirip, etrafına sebzeleri yerleştirin.