



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN BAKLASI

1 kg taze bakla
1 demet taze soğan nane, dereotu
2 çay bardağı zeytinyağı
tuz
limon
şeker

Baklalar ayıklanır ve limonlu su içine atılır. Derince bir tencereye bir kat kıyılmış nane ve dereotu karışımı dizilerek, istif edilir. En üste irice doğranmış taze soğanlar konur. Tuz, bir kesme şeker, yağ ve üstünü örtünceye kadar su ilâve edilerek, ağzına yağlı kâğıt örtülüp, kapağı kapatılır. Orta ateşte 1,5 saat pişirilir. Pişme esnasında yağlı kâğıt açılmaksızın yalnız kapak kaldırılıp, kâğıdın üzerine su serpilir. Servis soğuk olarak, arzu edilirse sarımsaklı yoğurtla birlikte yapılır.