



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SULTAN USULÜ BAKLA

Malzeme:

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

Yapılışı:

Baklalar ayıklanır ve limonlu su içine atılır. Derince bir tencereye bir kat yıkılmış nane ve dereotu karışımı dizilerek baklalar istif edilir. En üste irice doğranmış taze soğanlar konur. Tuz, bir kesme şeker, yağ ve üstünü örtünceye kadar su ilave edilerek, ağzına yağlı kâğıt örtüp 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.