



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ NOHUTLU BAKLA

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

750 gr. bakla
Yarım su bardağı nohut
Yarım demet taze sarımsak
5 adet taze soğan
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 adet limon suyu
1 çorba kaşığı un
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı su
Tuz
Üzerine:
Yarım demet dereotu
1 çay bardağı tahin

Nohutu akşamdan ıslatın ve ertesi gün yumuşayınca kadar haşlayın. Baklaların sap kısımlarını temizleyin ve unlanmış limonlu suda bekletin. Tencereye doğranmış soğan, sarımsak ve taze soğanı baklalarla beraber yerleştirin. Üzerine limon suyu, tuz, su ve zeytinyağı gezdirin. Kapağı kapalı olarak 45 50 dakika pişirin. Nohutları ekleyerek karıştırın. Kapağı kapalı olarak soğutun. Üzerine doğranmış dereotu ve tahin koyarak servis yapın.

