



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BAKLA EZMESİ

1 kg taze bakla içi
1.5 bardak sızma yağ
1 adet büyük soğan
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım demet dereotu
1 çay kaşığı tuz

Taze baklanın iç kabuklarını soyun. Yıkadıktan sonra tencereye koyun. Dörde bölünmüş soğan, sızma zeytinyağı, limon suyu, tuz, şeker, dereotunun yarısı ve 3 su bardağı su ekleyin. Orta ateşte bakla yumuşayıncaya kadar pişirin. Bakla piştikten sonra tel süzgeçten geçirin ya da blendırda karıştırarak püre haline getirin. Bakla ezmesini derin bir kaseye koyup, buzdolabında 1 - 2 saat bekletin. Taze bakla ezmesini, servis tabağına ters çevirerek çıkarın, üzerine kıyılmış dereotu serpip servis yapın.