



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BAKLA TEREYAĞLI

200 gram bakla
çeyrek limon
10 gram tereyağ
5 su bardağı su
5 adet küçük baş soğan

Baklanın etraf sazlari bıçakla alınır. Bol limonlu suda haşlanır, süzölerek 'bir kap içine bakla, soğan, tereyağı, su konur ve piştikten sonra ateşten alınır.