



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU TAZE BAKLA

600 gram taze bakla
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1,5 su bardağı yoğurt
1 su bardağı su
1 limon

Baklaların kenarlarını temizleyip irice doğrayın. Limonlu unlu suyun içinde 5 dakika bekletin. Bir tencerede rendelenmiş soğanı ve baklaları tereyağında kavurun. Üzerine suyunu süsüp baklaları ekleyin. Üzerine suyunu döküp 35 dakika kadar pişirin. Servis yapmadan önce 1 çorba kaşığı yoğurdu iyice çırpıp yemeğin suyuyla karıştırın. Baklaların üzerine dökün ve 3 dakika daha pişirip ocaktan alın. Yanına yine yoğurt koyarak ikram edin.