



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA DİZMESİ

- 1 Kg. taze bakla
- 2 Orta boy soğan
- 3 Orta boy domates
- 1/2 Su bardağı zeytinyağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1/2 bağ dereotu
- 1 Çay kaşığı şeker
- 2 Diş Sarmsak

Baklayı yıkayıp, kılçıklarını bıçakla çıkartınız. Tencerenin ortasına küçük bütün bir domates koyup etrafına daire şeklinde iki sıra baklaları diziniz. Diğerlerini üzerine yerleştiriniz. Yağ, sarımsak, tuz, şeker koyarak halka şeklinde kestiğiniz domates ve soğanı diziniz.

Kıyılmış dereotunu ve 2 su bardağı kaynar su döküp kararmaması için üstüne yağlı kağıt kapatınız. Önce orta hararetili ısıda sonra ısısını azaltarak yumuşayınca kadar pişiriniz. Soğuyunca kağıdını alıp suyunu süzünüz. Yuvarlak servis tabağına ters çevirip suyunu üzerine gezdiriniz.