



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA EZMESİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER 4 Kişilik
300 gr. taneleşmemiş taze bakla
½ çay bardağı zeytinyağı
1 küp şeker
1 çorba kaşığı dere otu
1 küçük kuru soğan
Tuz

YAPILIŞI

Baklalar ayıklanır. Kaynar suda 1 dk. haşlanır. Soğuk suya atılır, süzülür. Bir tavaya zeytinyağı konulup kızdırılır. Üstüne doğranmış soğan eklenip iki kez çevrildikten sonra baklalar bir tabağa alınarak ezilir. Ezilen baklalar tavaya eklenerek soğanla ve yağla özdeşleştirilip ateşten alınır. Üzerine dere otu serpilerek servis edilir.