



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BAKLA (İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg bakla  
1 limonun suyu  
3 soğan  
1 dal taze sarımsak  
8 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı un  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1,5 su bardağı sıcak su  
5-6 dal dereotu  
Tuz

Baklaları yıkayıp ayıklayın. Kararmaması için yarım limon suyu ilave edilmiş suda bekletin. Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı ve sarımsağı pembeleştirin, un ilave ederek kavurun. Baklayı da bu karışıma ekleyin Taze sarımsağı ilave edip karıştırın. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte beş dakika pişirin Toz şeker, tuz, sıcak su ve kalan yarım limonun suyunu ilave edip baklalar yumuşayana kadar pişirin. Dereotunu temizleyip kıyın Baklanın üzerine serpiştirip tencerenin kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Dilerseniz sarımsaklı yoğurtla servis yapabilirsiniz.

