ZEYTİNYAĞLI BAKLA

500 gr bakla
5 - 6 sap taze sarımsak
1 orta boy soğan ya da 5 - 6 sap taze soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1/4 bardak zeytinyağı
Servis için:
Sarımsaklı yoğurt
Taze dereotu

Baklaları ayıklamadan önce bir kaba bir avuç kadar una bolca su ekleyip iyice karıştırın. Bu su, baklaların kararmasını önleyecek. Baklaların tepelerini ve kenarlarındaki kısımlarını kesin, kartlaşmış olanların içini çıkartın, dışını atın. Uzunlarım ikiye bölün. Ayıkladığınız baklaları unlu suya atın. Sarımsakları 1 cm uzunlukta verev kesin. Soğanı yemeklik doğrayın. Orta boy bir tencerede zeytinyağı ısınınca sarımsak ve soğanı öldürün, baklaları ekleyin, ateşi kısıp tencerenin kapağını kapatın. Arada bir tencereyi sallayarak (kapağı açmadan) terletin, kendi suyuyla pişirin. 1 bardak kadar sıcak su, şeker ve tuzu da ekleyin, kısık ateşte 35 - 40 dk kadar pişirin. Her zeytinyağlıda olduğu gibi servis kabınıza almadan, pişirdiğiniz tencerede soğutun. Servis yaparken sarımsaklı yoğurt ve üzerine taze dereotu serpiştirmeyi unutmayın.

© lezzetler.com tarif no:13073 • adı:Zeytinyağlı Bakla • gönderen:rıza • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:24