ZEYTİNYAĞLI BAKLA

500 gram taze bakla
1 çay bardağıi zeytinyağı
1 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
1 orta boy soğan
1 bardak su
Dereotu

Baklaları, taze fasulye ayıklar gibi ayıklayın. Soğanı yemeklik doğrayın ve zeytinyağında kavurun. Daha sonra baklaları içine atıp karıştırın ve kapağı kapalı olarak 5 dakika pişirin. 1 tatlı kaşığı unu 1 bardak suda eritin ve baklalara ekleyin. Bu şekilde 20-25 dakika pişirin.
Piştiğinden emin olunca kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Dereotu ile süsleyin. İster sarımsaklı, ister sade yoğurtla servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:143306 • adı:Zeytinyağlı Bakla • gönderen:CumaDan • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:46