ZEYTİNYAĞLI BAKLA

Yarım kg taze bakla
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
2-3 bardak su
Yarım limonun suyu
Üzeri için;
¼ demet dereotu
Yoğurt

Baklaları ayıklayıp yıkayın, soğanı Arçelik Resital Doğrayıcı'da doğrayın.
Arçelik Gurme Şef™ Çok Amaçlı Pişirici'yi sote moduna getirip zeytinyağını ısıtın.
Yemeklik doğradığınız soğanları zeytinyağında kavurun.
Ardından temizlediğiniz baklaları ekleyip karıştırın ve Arçelik Gurme Şef™ Çok Amaçlı Pişirici'de 4-5 dakika soteleyin.
Unu bir su bardağı suya karıştırın ve baklaların üzerine ekleyin.
Tuz, şeker, limon ve kalan suyu da ekledikten sonra kapağını kapatıp Arçelik Gurme Şef™ Çok Amaçlı Pişirici'yi tencere yemeği moduna getirin ve 30-35 dakika pişirin.
Zeytinyağlı baklanız soğuduktan sonra ince ince kıydığınız dereotunu serpin.
Tabağa aldığınız baklanızı yoğurt ve dereotuyla süsleyip servis edebilirsiniz.