



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

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

Baklaları ayıklayıp yıkayın, soğanı Arçelik Resital Doğrayıcı'da doğrayın.

Arçelik Gurme Őef™ ok Amaçlı PiŐirici'yi sote moduna getirip zeytinyağını ısıtın.

Yemeklik doğradığınız soğanları zeytinyağında kavurun.

Ardından temizlediğiniz baklaları ekleyip karıŐtırın ve Arçelik Gurme Őef™ ok Amaçlı PiŐirici'de 4-5 dakika soteleyin.

Unu bir su bardağı suya karıŐtırın ve baklaların üzerine ekleyin.

Tuz, Őeker, limon ve kalan suyu da ekledikten sonra kapağını kapatıp Arçelik Gurme Őef™ ok Amaçlı PiŐirici'yi tencere yemeği moduna getirin ve 30-35 dakika piŐirin.

Zeytinyağlı baklanız soğuduktan sonra ince ince kıydığınız dereotunu serpin.

Tabağa aldığınız baklanızı yoğurt ve dereotuyla süsleyip servis edebilirsiniz.

