



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

1 kg. bakla
1 bardak zeytinyağı
2 adet soğan
yarım demet dereotu
1 kaşık şeker
1 limon
Tuz

Baklaları bol suyla yıkayıp kılçıklarını bıçakla incecik çıkarınız.

Zeytinyağını bir tencereye koyup kızdırınız.

Baklaları azar azar atıp börtürünüz.

Bir tencereye kalın halka halinde bir soğan koyunuz.

Baklaları kenarlarına diziniz.

Üzerlerine kalın soğanları koyup şekeri, suyu, yarım limonu koyup ağzını kağıtla kapatıp pişiriniz.

Ateşten alıp üzerine kıyılmış dereotu serpiniz.

Yoğurtla servis yapınız.