ZEYTİNYAĞLI BAKLA

1 Kg. taze bakla
1 Tatlı kaşığı tuz
2-3 Domates
1 Çay kaşığı şeker
2 Sogan
2 Dis sarımsak
1/2 Su bardağı zeytinyağı

Baklaları yıkayıp kılçıklarını bıçakla keserek çıkartınız. Tencereye 2 su bardağı su koyup, tuz atarak kaynatınız. Yağ, şeker, ince kıyılmış soğan, domates, sarımsak ve baklaları ilave edip yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Soğutarak servis tabağına boşaltınız.

© lezzetler.com tarif no:20535 • adı:Zeytinyağlı Bakla • gönderen:yasemen • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:42