



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

Malzemeler:

- 1 kilo bakla
- Yarım adet limon suyu
- 3 adet soğan
- 1 dal taze sarımsak
- 8 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 5-6 dal dereotu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 15 su bardağı sıcak su

Hazırlanışı:

Baklaları yıkayıp ayıklayın. Kararmaması için yarım limon suyu ilave edilmiş suda bekletin. Soğan ve taze sarımsağı temizleyip ince ince doğrayın. Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı pembeleştirin. Unu ilave edip kavurun. Baklayı süzüp ekleyin. Taze sarımsağı ilave edip karıştırın. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte 5 dakika pişirin. Toz şeker, tuz, 1.5 su bardağı sıcak su ilave edip baklalar yumuşayana kadar pişirin. Dereotunu temizleyip kıyın. Baklanın üzerine serpiştirip, tencerenin kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Dilerseniz sarımsaklı yoğurtla da servis yapabilirsiniz.

[ML® Zeytinyağlı Taze Bakla için tıklayın](#)