ZEYTİNYAĞLI BAKLA

Malzeme:
1 kg taze bakla
1 demet taze soğan
1 demet dereotu
2 diş sarımsak
1 kahve fincanı Bizim Mutfak Un
2 adet limon
1 çay bardağı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 kase yoğurt

Baklaları yıkayıp bir bıçakla kenarlarındaki kılçıkları ayıklayın. Derin bir kaba 1 litre kadar su aktarın, içine unu ve limon suyunu ekleyin. Çırpma teli ile karıştırın. Ayıklanmış baklaları kararmamaları için hazırlamış olduğunuz limonlu ve unlu suyun içine atın. Taze soğanları ve dereotunu temizleyip bol suda yıkadıktan sonra ince ince doğrayın. Bir tencereye zeytinyağını alıp orta hararette biraz kızdırın. Baklaları limonlu ve unlu sudan çıkartıp tenceredeki zeytinyağına ilave edin. 3-4 dakika kavurun. Kıyılmış sarımsak, dereotu ve taze soğanları kavurmuş olduğunuz baklaların üzerine ilave edin. Tuz, tozşeker ve su ilave ettikten sonra üzerini yağlı kağıt ile örtüp tencerenin kapağını kapatın. Orta hararetli ateşte 45 dakika kontrol ederek pişirin. Oda sıcaklığında bekleterek soğutun. Servis tabağına alıp dereotu ile süsleyin. İsteğe göre sarımsaklı yoğurt ile soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49303 • adı:Zeytinyağlı Bakla • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 09:16