



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

Elif Korkmazel

- 1 kilo taze bakla
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet kesme şeker
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 5 dal dereotu
- 1 su bardağı su
- 1 kâse sarımsaklı yoğurt

Bir kabın içine 1 limonu sıkın ve üzerine 2 çorba kaşığı unu ekleyip karıştırın. Bu suyun içine temizlenmiş doğranmış baklaları koyun ve 5 dakika bekletin. Bir tencereye zeytinyağını koyup üzerine piyazlık doğranmış soğanları ekleyin. Üzerine baklaları süzüp koyun sonra da şekeri, baharatları kıyılmış dereotu ve suyu ekleyip kapağı kapalı olarak 45 dakika pişirin. Soğuk olarak servis yaparken üzerine sarımsaklı yoğurt koyun.