



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BAKLA

### Malzemeler:

Yarım kilogram bakla,  
2 orta boy kuru soğan,  
yarım demet dereotu,  
1 kahve fincanı sıvıyağ,  
yarım kahve fincanı limon suyu,  
1 tatlı kaşığı tozşeker,  
2 diş sarımsak  
yeterince tuz.

Hazırlanışı: Baklaları ayıklayıp bol suda temizce yıkayalım. Uygun bir tencerede sıvıyağ ile birlikte ince doğranmış soğan ve sarımsakları pembeleşene dek kavuralım. İçine baklaları ekleyip renk değiştirene kadar arada bir karıştırarak kavurmaya devam edelim. Kavrulan baklaların içine limon suyu, şeker, kıyılmış dereotu, yarım çay bardağı su ve tuz ekleyip ağır ateşte pişirelim. Baklaları soğuk olarak servis yapalım.