



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI BAKLA TOPLARI

3 su bardağı kuru iç bakla
1 çay bardağı tahin
2 soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
3 adet kesmeşeker
5 su bardağı su, tuz
1 kırmızıbiber
5'er dal dereotu
Yarım limon suyu

Baklaları suyun içinde 6-7 saat bekletin. Süzüp bir kaba alın. Üzerine ince doğradığınız soğanları, zeytinyağını, şekeri, limon suyunu, tuzu ve suyu ilave ederek 35- 40 dakika pişirin. Ocaktan alıp blenderden geçirin ve içine tahini ekleyip son bir kez karıştırıp, istediğiniz bir kalıba boşaltın. Küçük şekillerdeki kalıpların içine dökerseniz, soğuyunca ters çevirip toplar elde edersiniz. Bu şekilde dolapta 2 saat bekletip servis tabağına ters olarak çevirin. Üzerini süslemek için dereotunu ince bir şekilde kıyıp limon suyu gezdirip, soğuk olarak ikram edin.