



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI BAKLALI KEREVİZ

1 su bardağı kuru bakla  
4 adet orta boy kereviz  
1 adet iri soğan  
2 diş sarımsak  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
Tuz, şeker  
Dereotu

Bakla akşamdan ıslatılır. Bir tencerede zeytinyağında ince kıyılmış soğan ve sarımsak sarartılır. Üzerine tuz, şeker ve bakla eklenir. Sonra 1,5 su bardağı kadar su eklenir, tencerenin kapağı kapatılır. Baklalar tamamen şeklini kaybedene kadar pişirilir. Bu arada kerevizler soyulur, ortadan ikiye kesilir. Hafifçe oyulduktan sonra tencereye dizilir. Üzerine pişen baklalı iç paylaşılır. Kenardan 1 su bardağı kadar su bırakılır. Kapaklı olarak 35-40 dakika pişirilir. Üzerine kıyılmış dereotu serpilerek ılık olarak servise sunulur.