



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BEZELYELİ BAKLA

### Malzemeler:

1 konserve iç bakla yada akşamdan ıslatılmış baklada kullanabilirsiniz  
1 su bardağı kadar yine konserve iç bezelye yada dondurulmuşda olabilir  
2 baş Soğan  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tozşeker  
yarım su bardağı Su  
Dereotu  
Tuz

### Yapılışı:

Baklayı ve bezelyeyi konserveden çıkarın ve bol suyla yıkayın.  
Bir tencereye zeytinyağını koyun. İnce kıyılmış soğanları atın. Hafif kızartın. İçine baklayı ve bezelyeyi ilave edin.  
Beraberce kısık ateşte karıştırın. Tuzunu, şekerini ve suyu ilave edin. Kaynamaya bırakın.  
Yemeğinizin pişmesine yakın, kıyılmış dereotunu ilave edin. Bezelyelerin ezilmemesine dikkat edin. Afiyet olsun.  
[www.nefissofra.com](http://www.nefissofra.com)