



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI DİZME BAKLA

1 kilo taze bakla  
1 demet taze soğan  
1 limon suyu  
1 çay zeytinyağı  
1 çorba kaşığı şeker  
2 çay kaşığı tuz  
1 demet dereotu  
Yarım demet nane  
2 su bardağı su

Baklaların kılıçıklarını ayıkla tuz ve limonla ovalayın. Bir tencereye bir sıra dizin. Üzerine kıyılmış dereotu, nane, taze soğan ve tekrar bakla olmak üzere hepsini dizin. Üzerine yağlı kâğıt kapatın ve bir tabak koyun ki düz dursun. 30 dakika kadar pişirin. Soğuk olarak ikram edin.