



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI DOMATESLİ BAKLA

1 kilogram taze bakla  
1 adet kuru soğan  
1 tatlı kaşığı şeker  
4 su bardağı su  
2 adet domates rendesi  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Tuz

Baklaları ayıklayıp güzelce yıkayın.

15 dakika kadar sirkeli veya limonlu suda bekletip tamamen arındırın.

Daha sonra sularını süzüp büyük parçalar halinde doğrayın.

Doğradığınız baklaları derin bir tencereye alın. Suyu da ilave edip tencereyi kaynatın.

Baklalar hafif yumuşayana kadar haşlayıp tencereyi süzün.

Soğanı yapışmaz bir tencereye yemeklik doğrayın.

Zeytinyağını da tencereye ilave edin.

Soğanlar suyunu salıp tekrar çekene kadar kavurun.

Kavrulmuş soğanların yanına baklaları ilave edin.

Tencereyi 5 dakika kadar kavurduktan sonra rendelenmiş domatesleri de ilave edin.

Tuz ve şekerini de ekleyip tencereyi kısık ateşte, domatesler suyunu çekene kadar pişmeye bırakın.

Daha sonra tencerenin altını kapatın ve dinlenmeye bırakın.

Yemeğiniz hazır, dinlenen baklayı soğuk veya ılık olarak hemen servis edebilirsiniz.

