



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA İÇİ

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

750 gr. iç bakla
2 adet kuru soğan
8 diş sarımsak
4 adet domates
Yarım demet taze nane
Tuz, kırmızıbiber
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet limon suyu
1 çay bardağı su

Taze iç bakla, doğranmış soğan, domates, sarımsak, limon suyu, baharat, zeytinyağı, doğranmış nane ve toz şekeri güvece koyarak harmanlayın. Üzerine suyunu ekleyin ve kapağı kapalı olarak baklalar yumuşayınca kadar 1 saat pişirin. Kapağını açmadan oda ısısında soğutun. Limon suyu ve taze nane yapraklarıyla ılık ya da soğuk olarak servis yapın.

