



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI İÇ BAKLA

600 gram iç bakla
2 adet orta kuru soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
Servis için:
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet dereotu

Soğanı ve sarımsağı yemeklik doğrayın.
Zeytinyağını tencerede kızdırıp önce soğanları ardından sarımsakları ekleyerek güzelce kavurun.
Baklaları da ekleyip birkaç dakika daha kavurduktan sonra tuz, şeker ve su ekleyip kapağını kapatın.
Yarım saat kadar pişirdiğiniz yemeği oda sıcaklığında ılınana kadar bekletin.
Ardından üzerine ince kıydığınız dereotunu serpin ve zeytinyağını gezdirin.
Yemeğiniz servise hazırdır. Ilık ya da soğuk tüketebilirsiniz.

