



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE İÇ BAKLA

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg. İç bakla
1 demet taze soğan
Unlu limonlu su
Zeytinyağı
Tuz
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt

Bir kaseye su koyup içine dörtte bir limon ve bir kaşık un koyuyoruz. Taze baklaları bu suyun içine atıyoruz. Taze soğanları minik minik doğruyoruz. Bir tencereye zeytinyağı koyuyoruz, üzerine soğanları döküyoruz. Unlu limonlu suyun içinden kevgirle aldığımız baklaları üzerine koyuyoruz. Tuz ilave edip kapağını kapatıp kısık ateşte pişiriyoruz. Bol dereotu ve sarımsaklı yoğurt ile servis ediyoruz.

