



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI İÇ BAKLA

- 1 kg. taze iç bakla
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 baş orta büyüklükte soğan
- 1/2 demet dereotu
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı tuz

Soğanları incecik doğrayıp, içinde zeytinyağı olan bir tencerede ateşe koyun. Baklaları yıkayarak tencereye ekleyin. Tuz, şeker ve birkaç dal dereotunu bütün olarak tencereye atın. Üzerini örtecek kadar kaynar su ilave edip limon suyu gezdirin ve kararmaması için parşömen kâğıdı ile kapatın. Bir taşım kaynadıktan sonra, kapak kapatıp ateşi hafifletin. Baklalar yumuşayınca kadar pişirin. Kabında soğutup dağıtım tabağına alın ve ince kıyılmış dereotu serpiştirerek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.09.2021