



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI İÇ BAKLA

Malzeme:

1 kg iç bakla

250 gr havuç

1/2 su bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

2 adet soğan

Yarım demet dereotu

1 adet limon

Tuz

Soğanların kabuklarını soyup kıyın. Baklaları yıkayıp suyunu süzdürün. Havuçların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Tencerede zeytinyağını ısıtıp sırasıyla soğanlar, baklalar ve havuçları kavurun. Tuz ve birkaç dal kıyılmış dereotunu ilave edin. Üzerini örtecek kadar kaynar su ilave edin, 1 limonun suyunu gezdirerek dökün. Bir taşım kaynadıktan sonra, tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte baklalar yumuşayıncaya kadar pişirin. İç baklayı ocaktan alın. Tencerenin kapağını açmadan soğutun. Kıyılmış dereotu ile soğuk servis yapın.
