



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI İÇ BAKLA

Malzeme:

- 1 kg taze iç bakla
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 2 tatlı kaşığı Tozşeker
- 2 kahve fincanı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 5-6 dal taze soğan
- 3-4 dal dereotu
- 3 su bardağı su

Baklaların kabuklarını ayıklayıp yıkayın. Suyunun süzülmesi için süzgeçte bekletin. Taze soğanları ince ince kıyın. Zeytinyağını bir tencereye alın. Taze soğanları zeytinyağında kavurup iç baklayı ekleyin. Tuzu, tozşekeri ve ince kıyılmış dereotunu ilave edin. Daha sonra suyu ilave edip baklalar yumuşayınca kadar pişirin. Dereotuyla süsleyerek servis yapın.