



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI İÇ BAKLA

2.5 kg. iç bakla

Tuz

Yarım su bardağı zeytinyağı

3 adet orta boy soğan

Yarım çorba kaşığı tozşeker

1 demet dereotu

Baklayı bekletmek için:

4 su bardağı su

Yarım çorba kaşığı un

Yarım limonun suyu

Su, un ve limon suyunu karıştırın. Baklayı ayıklayıp, kararmaması için bu suyun içine atın. İnce kıyılmış soğanı zeytinyağında kavurun. Baklayı suyuyla birlikte ekleyin. Tozşeker ve tuzu ilave edin. Tencerenin üzerine, hava almaması için ıslatılmış yağlı kağıt koyun, kapağını kapatın. Bakla yumuşayana kadar pişirin. Dereotuyla servis yapın.