



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ZEYTİNYAĞLI İÇ BAKLA

1 kg. iç bakla  
Tuz  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
3 adet orta boy soğan  
1/2 çorba kaşığı toz şeker  
1 demet dereotu

Baklayı, kararmamaları için yarım çorba kaşığı un ve yarım limon suyu eklenmiş dört bardak suda bekletin. Kıyılmış soğanı zeytinyağında kavurun. Baklayı suyuyla birlikte üzerine ekleyin. Şeker ve tuzu ilave edin. Bir paça yağlı kağıdı hafifçe ıslatıp sıkın ve hava almaması için tencerenin üzerine koyup kapağını kapatın. Bakla yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alıp üzerine dereotu serpin.