



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI İ BAKLA

1 su bardağı i bakla
1 adet soğan
1 limon
1 ay bardağı zeytinyağı
1 demet dereotu
2 kesme şeker

Baklaları yıkayıp tencereye aktarın. Üzerine şeker, limon suyu ve 3 su bardağı su ekleyip kaynamaya bırakın. İrice doğranmış soğanları da içine ekleyip birlikte pişirmeye devam edin. Baklalar pişince kıyılmış dereotunu da üzerine bolca ekleyip servis tabağına aktarın.