



ZEYTİNYAĞLI KURU BAKLA EZMESİ

500 gr. kuru bakla
1 su bardağı zeytinyağı
2 adet soğan
1 kaşık toz şeker
Yarım limon
Maydanoz
Tuz

Bir tencereye yağı ve doğranmış soğanı koyup öldürün. İçine 3-4 su bardağı su koyup kaynatın. Akşamdan ıslatılmış baklaların suyunu süzüp ilave edin. Yumuşayınca limon suyu tuzu ve şekerini koyun. Baklalar ezilecek hale gelince biraz sulu olarak ateşten alın. Süzgeçten geçirip ezin. Servis tabağına koyup zeytinyağ ve limon gezdirip süsleyin.

