



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ZEYTİNYAĞLI KURU BAKLA EZMESİ

Malzeme :

500 gr.kuru bakla,  
1 su bardağı zeytinyağı,  
2 adet soğan,  
1 kaşık toz şeker,  
yarım limon,  
maydanoz,  
tuz.

Yapılışı:

- 1- Bir tencereye yağı, küçük doğranmış soğanı koyup hafifçe öldürünüz.
  - 2- İçine 3-4 su bardağı su koyup kaynatınız.
  - 3- Akşamdan ıslanmış baklaların suyunu süzüp ilave ediniz.
  - 4- Biraz yumuşayınca, tuzu, yarım limonu ve şekerini koyunuz.
  - 5- Baklalar ezilecek hale gelince ve biraz sulu olarak ateşten alınız.
  - 6- Süzgeçten ezerek geçiriniz.
  - 7- Servis tabağına veya birer kişilik tabaklara koyunuz,
  - 8- Soğuyunca üzerine zeytinyağlı limon gezdirip maydanoz dallarıyla süsleyip, servis yapınız.
-