



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KURU BAKLA EZMESİ

Kuru baklayı gecedan suya yatırmalıdır. Sabahleyin, suyunu değıştirip yumuşayınca kadar haşlarken, diğır bir tencereye, birkaç baş soğan doğrayıp, orta hararete ateşte zeytinyağında pembeleştirmelidir. Biraz şeker ve tuz serpmeli. Bu harcı bakla tenceresine katmalı ve içine iki limon da sıkmalıdır.

Bu karışımı, tencere ateşte iken karıştırmalı ve indirip sıkı sıkı, kuvvetle ezdikten ve hiçbir topak bırakmadıktan sonra, tabaklara boşaltmalıdır. Baklaların donmasını ve soğumasını beklemelidir.

Sonra, donmuş baklaların üzerine, bıçakla çizgiler çizmeli ve aralarına çiğ, tatlı ve nefis salata zeytinyağlarından dökerek ve limon sıkarak ve üzerini, âlâ yeşil zeytinlerle ve kırmızı turuplarla süsleyerek sofraya getirmelidir.
