



ZEYTİNYAĞLI KURU BAKLA

500 gram kuru bakla
1 kuru soğan
3-4 dal yeşil soğan
2 dal taze sarımsak
5-6 dal maydanoz
1 bağ dereotu
2 çay kaşığı tuz

Yarım su bardağından fazla zeytinyağı
Pişirmek için 2 büyük boy su bardağı su
1 yemek kaşığı un
Baklalarınızı akşamdan suya koyup ıslatın.
Suyunu süzüp 10 dakika kadar haşlayın.
Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
Zeytinyağını tencereye alıp soğanları kavurun.
Pembeleşen soğanların üzerine unu ilave edip onu da hafifçe kavurun.
Suyu ve tuzu da ilave edip kaynamaya bırakın.
Kaynayınca içine haşladığınız baklaları ekleyin.
5 dakika yüksek ateşte pişirdikten sonra altını kısıp 10 dakika kadar da böyle pişirin.
Bu arada yeşillikleri ince ince doğrayın.
Yemeği ocaktan almaya yakın içine yeşillikleri ilave edin.
Yemeğinizi soğuk ya da sıcak servis edebilirsiniz. Tabağın üzerini de yeşilliklerle süsleyebilirsiniz.

