ZEYTİNYAĞLI KURU BAKLA

Tuğrul Şavkay

1 kg. kuru bakla
150 ml. zeytinyağı (2/3 su bardağı)
250 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1 bağ dereotu (ince kıyılmış)

Baklaları, baş kısımlarındaki siyahını keserek temizleyin, Bir kapta yıkayıp, süzdürün.
Tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurup baklaları ekleyin.
Tencereye baklaların üzerini aşacak kadar kaynar su koyun. Tuzunu ve biberini katın. Kısık ateşe oturtup, içindekileri yaklaşık 35 dakika pişirin.
Baklalar hamur gibi iyice piştikten sonra tencereyi ateşten alın. Dereotunu katıp, karıştırın. Tabaklara aktararak servis yapın.

Not: Aynı tarifi kullanarak zeytinyağlı kuru börülce de hazırlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:160127 • adı:Zeytinyağlı Kuru Bakla • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 01:03