



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZEYTİNYAĞLI KURU BAKLA

Yarım kg kuru bakla
1 adet kuru soğan
5 diş sarımsak
1 adet limon
7 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Baklaların siyah kısımları bıçakla kesilir, yıkanır. Bir tencereye konur, üzerini geçecek kadar su konur. Orta ateşte yumuşayana kadar haşlanır. Üzerine ince kıyılmış soğan, tuz konur, suyu azalmışsa sıcak su eklenir. Diğer tarafta ezilmiş sarımsak ve limon karıştırılır. Bakla servis tabağına çıkarılır. Üzerine limonlu sarımsak ve zeytinyağı bırakılır.