



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI OVMA BAKLA

Yarım kg taze bakla
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı

Baklalar yıkanır, başları alınır, bir kaç parçaya kesilir. Soğan çok ince kıyılır. Birlikte düdüklü tencereye atılır. Tuz ve şeker eklenir. Elle gevşeyene kadar ovulur. Su ve zeytinyağı ilave edilir. Kapak kapatılır. 12 dakika kadar pişirilir. Ilık olarak servise sunulur.