



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA BASTISI

- 1 fincan zeytinyağı
- 1 parça yağlı kağıt
- 1 kg bakla
- 2 adet soğan
- 2 adet domates
- 1 çay kaşığı tuz karabiber
- 1 çay bardağı su

Domatesleri doğrayın ve yarısını tencerenin içine serin, üzerine yıkadığınız baklaları doğramadan yerleştirin. Kalan domateside baklanın üzerine koyun, ayrı pişirilen doğranmış soğanıda en üste koyun, tuzunu, şekerini, suyunu ilave ettikten sonra yağlı kağıtla malzemenin üzerini kapatın, düzde bir tabak koyun. Kısık ateşte yavaş yavaş pişmeye bırakın.