



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA (DÜDÜKLÜ)

1500 gram taze bakla
225 gram zeytinyağı (1 bardak)
3 adet taze soğan
1 demet dereotu
1/2 demet nane
1 çorba kaşığı toz şeker
1/2 adet limonun suyu
Tuz

Düdüklü tencereye; uçları alınmış ve sıyrılarak etrafının kılçıkları alınmış, yıkanmış ve iyice süzölmüş 1500 gram bakla, 1 bardak zeytinyağı, 1 çorba kaşığı tuz, yarım adet limonun suyu yarım parmak boyunda parçalara kesilmiş 3 demet (15) adet taze soğan, 1 demet dereotu, yarım demet nane ile 1 çorba kaşığı da toz şeker koyarak tencerede harmanlamak suretiyle hepsini birbirine karıştırmalı ve tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

Sonra tencereyi çok kuvvetli ateşe oturtarak, düdük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ısıklık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere baklaları yarıya kadar azaltılmış ateşte 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak buharım boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.