



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA (DÜDÜKLÜ TENCERE)

<https://yemek.name>

1 kg taze bakla
1 adet büyük boy kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı un
1.5 su bardağı sıcak su
Tuz

Kuru soğanı ince ince doğrayın, zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Ayıklayıp yıkadığınız ve 4-5'er cm büyüklüğünde doğradığınız baklaları tencereye ekleyin. 5 dakika kavurun. Bir bardağa sıcak suyu ekleyin, üzerine 1 tatlı kaşığı un katarak karıştırın. Unlu suyu ve tuzu kavrulmuş baklaların üzerine ekleyin. Düdüklü tencerede on beş dakika pişirin.

