



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA (DÜDÜKLÜDE)

1 kg taze bakla
2 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz
10-15 dal dereotu

Bakla yıkanır, ayıklanır ve birkaç parçaya kesilir. Soğan ve sarımsak ince kıyılır. Dödüklü tencereye hazırlanan malzemeler konur. Şeker ve tuz katılır ve ovulur. Üzerine suda eritilmiş salça ve zeytinyağı konur. Dödüklünün kapağı kapatılır. Hızlı ateşte pimi çıktıktan sonra kısılır, 7 dakika daha pişirilir. Ateşten aldıktan yarım saat sonra kapak açılır. Servis tabağına konur. üzerine kıyılmış dereotu serpilir.

[ML® Dödüklüde Zeytinyağılı Taze Fasulye için tıklayın](#)