



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER 4 Kişilik
300 gr. taneleşmemiş taze bakla
1 küp şeker
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı dereotu
1 küçük kuru soğan
Tuz

YAPILIŞI

Baklalar ayıklanır. Kaynar suda 1 dk. haşlanır. Soğuk suya atılır, süzülür. Bir tavaya zeytinyağı konulup kızdırılır. Üstüne doğranmış soğan eklenip iki kez çevrildikten sonra baklalar atılır. Bir iki karıştırdıktan sonra tuz ve şeker eklenip kısık ateşte 10 dk. pişirilir. Üzerine dereotu serpilerek soğuk olarak servis edilir.