ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA (İZMİR)

https://www.kulturportali.gov.tr

1 kg bakla
1 limonun suyu (yarısı yemeğin içine diğer yarısı ise baklaları koyacağınız suyun içine)
3 - 4 dal ince kıyılmış taze soğan
1 küçük baş kuru soğan
8 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı sıcak su
Bir tutam ince kıyılmış dereotu
Tuz

Baklaları yıkayıp ayıklayın. Büyüklüğüne göre ikiye ya da üçe bölün. Kararmaması için yarım limon suyu ve bir çorba kaşığı un ilave edilmiş suda bekletin. Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanları pembeleştirdikten sonra baklayı da üzerine ekleyin. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte beş dakika sarartın. Toz şeker, tuz, 1,5 bardak sıcak su ve kalan yarım limonun suyunu ilave edip baklalar yumuşayana kadar pişirin. Pişme işlemi tamamlanınca ince kıyılmış dere otunu baklanın üzerine serpiştirip tencerenin kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Dilerseniz yanında yoğurtla servis yapabilirsiniz.

Not: Bakla; geleneksel İzmir mutfağında sevilerek tüketilen zeytinyağlı yemeklerden biridir. Mevsiminde (ilkbahar ayları) zeytinyağlı taze bakla yemeği olarak değerlendirildiği gibi mevsimi geçmeye başladığında kuru ya da yaş iç bakla olarak da zeytinyağlı yemeği yapılır. Ayrıca yine zeytinyağlı enginar yemeklerinde de eşlikçi olarak kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:115893 • adı:Zeytinyağlı Taze Bakla (İzmir) • gönderen:nurgöl • indirme tarihi:03.05.2024 - 09:47