



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BAKLA

500 gram taze bakla  
1 ay bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 ay kaşığı Őeker  
1 orta boy sođan  
1 bardak su  
Dereotu

Baklaları, taze fasulye ayıklar gibi ayıklayın. Soğanı yemeklik doğrayın ve zeytinyağında kavurun. Daha sonra baklaları içine atıp karıştırın ve kapağı kapalı olarak 5 dakika pişirin. 1 tatlı kaşığı unu 1 bardak suda eritin ve baklalara ekleyin. Bu Őekilde 20-25 dakika pişirin. Piřtiđinden emin olunca kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Dereotu ile süsleyin. İster sarımsaklı, ister sade yoğurtla servis yapın.

