



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

1 Kg. Bakla
1 ay kaşığı Őeker
1 Bardak zeytinyađ
1 Limon
3 Demet taze sođan
1 Fincan un
1 Demet dereotu
Tuz

Baklanın kılçıkları ayıklanır. Ayıklanan baklalar limonlu, unlu suya atılır. Bir tencere içine zeytinyağı kk parçalara kesilmiŐ taze soğan, yarım limon suyu. Tuz, Őeker ve baklalar konur. Baklanın iyi veya kötü oluŐuna göre 45-60 dakika piŐirilir. Sođuduktan sonra tabağa konur, üzerine dereotu serpilir. Böylece sofraya getirilir.