



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

1 kg. iç bakla  
1 demet taze soğan  
Unlu limonlu su  
Zeytinyağı  
Tuz  
Üzeri için:  
Sarımsaklı yoğurt

Bir kaseye su koyup içine dörtte bir limon ve bir kaşık un koyuyoruz. Taze baklaları bu suyun içine atıyoruz. Taze soğanları minik minik doğruyoruz. Bir tencereye zeytinyağı koyuyoruz, üzerine soğanları döküyoruz. Unlu limonlu suyun içinden kevgirle aldığımız baklaları üzerine koyuyoruz. Tuz ilave edip kapağını kapatıp kısık ateşte pişiriyoruz. Bol dereotu ve sarımsaklı yoğurt ile servis ediyoruz.

