



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Yarım kg taze bakla
1 ay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı un
1 su bardađı su
1 adet büyük boy kuru sođan
2 adet küp Őeker
Yarım demet dereotu
Tuz

Öncelikle baklaları iyice temizleyin. Uçlarını kesip ve boylarına göre 2 ya da 3 parçaya bln. Bir tencerede yağı ısıtın ve küp küp dođranmıŐ soğanları rengi dönene kadar kavurun. Soğanların zerine tuz ve Őekeri ekleyin. Baklaları ilave edip, karıŐtırın. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika kadar kavurun. Sonra 1 su bardağı suya 1 tatlı kaşığı unu ekleyin. Topak kalmaması için iyice karıŐtırın. Suyu, tencereye ekleyip, tencerenin kapağını kapatın. Baklalar suyunu çekene kadar piŐirin. Dereotunu ince ince doğrayıp, ocağın altını kapatın sonra baklalar soğuyana kadar bekleyin. Servis tabağına alın. zerine sızma zeytinyağı gezdirin ve ince dođranmıŐ dereotu serpiŐtirerek servis yapın. Yođurt taze baklanın en güzel eŐlikçisidir. Yanına bir kase yoğurt eklemeyi unutmayın.

