



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

Yarım kg bakla
1 adt soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker
2 su bardağı su
Tuz
Dereotu

Bakla yıkanır, ayıklanır, yayvan bir tencereye konur. Üzerine sırasıyla yarım daire şeklinde doğranmış soğan, sarımsak, un, tuz, şeker, zeytinyağı ve su bırakılır. Kapağı kapatılır. Orta-kısık ateş arası 45 dakika pişirilir. Ilık olarak servis yapılacağı sırada kıyılmış dereotu serpilir.

[ML® Zeytinyağlı Taze Bakla için tıklayın](#)