



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

Malzeme:

1 kg. sakız bakla
3 orta boy soğan
1 su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı toz şeker
Yarım limon suyu
1 demet dereotu
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı un
Tuz

Yapılışı:

Baklaları ayıklayıp yıkadıktan sonra 15 dakika limonlu suda bekletin. Bir tencerede soğanı ince kıyıp 2 çorba kaşığı zeytinyağında hafifçe öldürün. Baklaların suyunu süzüp soğanlara ilâve edin, tuzu, şekerini ve zeytinyağının kalanını da tencereye katıp hafif ateşte 3-5 dakika kavurun. Baklaların kararmaması için 1 tatlı kaşığı unu serpin. 1 su bardağı sıcak su ilâve edip 40 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Ocaktan almadan 3-4 dakika evvel kıyılmış dereotunu katıp karıştırın. Soğuduktan sonra servis yapın.

Not: Arzu ederseniz sarımsaklı yoğurtla servis yapabilirsiniz.