



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

1 kilo bakla
1.5 ay bardağı sıvı yağ
1 demet taze soğan
1 orba kaşığı un
1 demet dereotu
1 demet nane
1 orba kaşığı tozşeker
Yarım limon suyu
1.5 bardak su

Baklalar ayıklanıp tuzlu suya atılır. Tencereye ince doğranmış soğan, yağ, tuzlu sudan çıkardığımız baklalar, dereotu, nane, yarım limon suyu, tuz, un, şeker, kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır. Kısık ateşte 5-10 dakika silkelenerek pişirilir. Daha sonra su ilave edilip hamur gibi oluncaya kadar pişirilir.