



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

1 kilo bakla
3 adet kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı un
1/2 demet dereotu
Yoğurt
Tuz

Baklayı kılıçklarını çıkararak ayıklayın. Unlu, tuzlu suda 15 dakika bekletin. Soğanları piyazlık doğrayıp, bir çay bardağı zeytinyağıyla birlikte tencereye koyun. Kavurduktan sonra baklaları ilave edin. Tencereyi sallayarak karıştırın. Daha sonra tencereye kesme şekeri, unu ve tuzu ekleyip, tahta bir kaşıkla karıştırın. Üzerini bir parmak geçecek kadar su koyup, kısık ateşte, yağıyla kalıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra dereotuyla süsleyerek, yoğurtla birlikte servis yapın.



Fotoğraf "ışı" tarafından gönderildi. 04.08.2014