



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

1 kilo taze bakla
4 adet havuç
2 adet soğan
1 bardak zeytinyağı
Dereotu
Tuz
500 gram yoğurt
4 diş sarımsak

Baklaları ayıklayın. Unlu, limonlu soğuk suya atın, kararmasın. Ayıkladıktan sonra tencereye çıkarın. Havuçları rendeleyip aralarına serpin. Zeytinyağını ve tuzunu da koyun. Soğanları da bütün olarak koyun. Altını hafif yakın. 1,5 saat pişirin. Soğuşun, dereotunu koyun. Sarımsaklı yoğurtla servis yapın.