



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

1 kg taze bakla
1,5 çay bardağı zeytinyağı
2 adet sođan
2 adet taze sođan
1 tatlı kaşığı toz Őeker
2 su bardađı su
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım limon

Baklalar temizlenir, ortadan kesilir. zerine yarım daire Őeklinde dođranmıŐ soğan, iri dođranmıŐ taze soğan, Őeker, tuz, limon suyu eklenir ve bastırarak ovulur. Bir tencereye aktarılır. zerine zeytinyağı gezdirilir. Orta ateŐte 10 dakika piŐirdikten sonra sıcak su eklenir. Kısık ateŐte, kapaklı olarak 35-40 dakika piŐirilir. Ilık servis yapılacağı sırada ince kıyılmıŐ dereotuyla sslenir.