



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

Malzemeler:

Yarım kilo taze bakla

2-3 dal taze soğan

1 çorba kaşığı un

1 çay kaşığı toz şeker

1 baş soğan

1 küçük kase arpacık soğan

Yarım demet dereotu

1 adet limon

60 gram zeytinyağı

Yeteri kadar tuz

15 litre su

Hazırlanışı:

Derin bir kapta 1.5 lt. su, un ve yarım limonun suyunu çırpma teli ile karıştırın. Baklaların uçlarını bıçakla kesip kılıçıklarını çıkarın. Baklaları hazırladığınız suya koyup bekletin. Bir tencereye yağı ve kuru soğanı koyun. Yağ hafif kızdığında sudan çıkarıp süzdüğünüz baklaları ekleyin. Alt üst ederek karıştırın. Arpacık soğanları, iri kıyılmış taze soğanları, yarım limonun suyunu, tuzu, şekerini koyup üzerini bir parmak kapatacak şekilde su ilavesiyle ateşe koyun. Üzerine yağlı kağıt koyup tencerenin kapağını kapatın. 5 dakika harlı ateşte 20 dakika ağır ateşte pişirin. Soğuduktan sonra kapağını açıp, üzerini dereotu ile süsleyip servis yapın.