



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

1,5 kg taze bakla
1 bardak zeytinyağı
3 demet taze soğan
1 demet dereotu
1/2 demet nane
1 çorba kaşığı şeker
1/2 limon
2 bardak su

Baklaların uçları ve yan kılçıkları bıçakla kesilip atılır baklalar yıkanır ve limon sıkıp tuz serpilerek harman yapılıncasına elle karıştırılır. Sonra bir tencereye baklalar, büyükleri alta gelecek biçimde istif edilip ortalarına ince kıyılmış dereotu ile nane konularak üzerine bakla boyunda taze soğanlar doğranıp zeytinyağı, su ve toz şeker ilâve edilerek üzerine yağ kâğıdı ıslatılarak örtülür. Kapağı kapatılır ve tencere kuvvetli ateşe oturtularak 1,5 saat pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilir, iyice soğutulur. Bir tabağa konularak baklalar alt üst edilir ve tabağa alınarak servis yapılır.