



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

Malzeme:

- 1 kg taze bakla
- 1 orba kaşığı Bizim Mutfak Un
- 5 dal taze sođan
- 1 kahve fincanı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 2 diř sarımsak
- 1 ay kaşığı toz şeker
- 1 limonun suyu
- Yarım demet dereotu
- Tuz

Baklaları temizleyip yıkadıktan sonra süzün. Unu ekleyip karıştırın. Baklaları tencereye yerleştirin. Üzerine ince doğranmış taze soğan, kıyılmış sarımsak, şeker, limon suyu ve tuzunu ekleyin. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Kaynayınca ateşi kısın. Baklaları yumuşayana dek pişirin. Kıyılmış dereotu ile servis yapın.