



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

Tencereye, evvelâ soğanı doğramalı, zeytinyağını koymalı ve üzerine baklaları yerleştirmeli ve baklaları örtünceye kadar su doldurmalı. Birkaç parça da şeker ilâve etmeli. Kendi halinde pişmesini bekliyerek sonuna doğru tuzunu da atmalıdır. Tencereyi ateşten almalıdır. Tuzunu da atmalıdır. Tencereyi ateşten almalıdır. Baklalar, tabaklara bölündükten sonra, üzerlerine iyice doğranmış dereotları serpmeli ve biraz da çiğ zeytinyağıyla cilâlamalıdır. Mizaca göre, bazıları yerken limon dahi sıkırlar.

Not: Bakla ayıklanırken, bazıları tuzla oğarlar. Ve bakla pişerken kararmaması için, sık sık tencerenin kapağını açmamalı ve karıştırmamalıdır. Mümkün mertebe kapalı olarak pişirilmesine dikkat etmelidir.
