



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

500 gr taze bakla
1 ay kaşığı tuz
1+1/2 çorba kaşığı limon suyu
1 orba kaşığı dereotu (kıyılmış)
1 bağı taze soğan
1 ay kaşığı şeker
1/4 su bardağı zeytinyağı.

Baklaları, baş taraflarını ve yanlarını keserek temizleyiniz. Bir kevgire koyarak bol suda yıkayınız. Süzüp bir kenara koyunuz. Taze soğanları temizleyip yıkadıktan sonra, bakla boyunda kesiniz. Tencerenin en altına düzgün olarak baklaları, baklaların üstüne de soğanları koyup yağı, tuzunu, limon suyunu ve şekerini ekleyiniz. Tencereyi ağız kapalı olarak ağır ateşe oturtunuz. Baklaları 1,5-2 saat piştikten sonra, düzgün bir biçimde kayık tabağına yerleştirip, üstüne dereotunu serperek servis ediniz.