



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

Özgür Şef

1 kg.taze bakla  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 demet dereotu  
1 tatlı kaşığı şeker  
Yarım limon suyu  
2 bardak su  
1 adet soğan

Baklayı alırken çok büyük olmayanlarını tercih edin. Büyüklüğüne göre 2 ye 3'e bölerek limonlu suda bekletin. Diğer tarafta soğanları çok ince doğrayın ve tencerenin dibine zeytinyağının birazını koyarak soğanları kavurun. Soğanlar kavrulurken 1 tatlı kaşığı şeker atın. Baklaları süzerek kavrulan soğanların üzerine döküp birkaç kere karıştırın. 2 bardak suyu ve yarım limonun suyunu da ilave ederek 40-50 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Zeytinyağlımız piştikten sonra 30 dakika dinlendirin. Hafif ılındıktan sonra kalan zeytinyağını ve ince doğranmış dereotunu ilave edip servis edin.