



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

- 1 kilo taze bakla
- 2 soğan
- 1 demet dereotu
- 2 çorba kaşığıun
- 2 limon
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı şeker

İyice yıkanmış baklaların üzerine 2 su bardağı su, un ve limon suyu ilave edin ve 15 dakika kadar bekletin. Tencerenin içinde yağı, sarımsak ve rendelenmiş soğanı 5 dakika kadar kavurup üzerine suda bekleyen baklaları süzüp aktarın. Üzerine tuz, şeker ve kıyılmış dereotunu ekleyip kapağını kapatın ve 35 dakika kadar pişirin. Daha sonra soğuyunca yanında yoğurt ve dereotuyla servis yapın.