



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

1 kilo bakla
1 soğan
1 orba kaşığı toz Őeker
1 ay kaşığı tuz
1 ay bardağı zeytinyağı
1 limon
1 orba kaşığı un
Dereotu

Baklayı yıkayıp irice doğrayın ve limonlu unlu suda 20 dakika bekletin. Tencerede zeytinyağı ile soğanı 2 dakika kavurup üzerine baklayı ekleyin, Őekerini, tuzunu serpin. zerine biraz daha zeytinyağını gezdirip az miktarda su ilave edin. Tencerenin büyüklüğü kadar kesilmiŐ yağlı kağıdı ıslatıp üzerine yerleŐtirin. Sonra da tencerenin kapağını kapatın ve 35 dakika piŐmeye bırakın. Sođuyunca servis tabağına aktarın. Dereotuyla süsleyip ikram edin.