



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAKLA

- 1 kg. bakla
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 adet sođan
- 2 dal dereotu
- 1 tatlı kaşığı toz Őeker
- 1 orba kaşığı un
- 1 su bardađı su
- 1/2 limon
- 1 ay kaşığı tuz

Baklayı yıkayıp, temizleyin. Zeytinyağını tencereye koyun. zerine sıra ile bakla, kıyılmış soğan, dereotu ve toz Őeker ekleyip 10 dakika pişirin. Ayrı bir yerde un, su, limon suyu ve tuzu iyice çırpıp yemeğin üzerine gezdirin. Bakla yumuşayana dek pişirin.