



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

1.5 kilo taze bakla
2 su bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
1 demet dereotu
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı limon suyu
2 adet soğan
2 çorba kaşığı şeker
Tuz

Baklaları yıkayın ve unlu limonlu suda 10 dakika bekletin, suyun içinden alıp tencereye dizin. Daha sonra içine iri doğranmış soğanları, dereotlarını ekleyin. Zeytinyağını, 1 su bardağı suyu, şekerini de tencereye katıp hepsini birlikte 45 dakika pişirin. Pişince ocaktan alıp soğumaya bırakın. Servis yaparken tabağına dizip bol dereotu ya da sarımsaklı yoğurt ile ikram edin.