



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE İÇ BAKLA

Elif Korkmazel

Yarım kilo ayıklanmış taze iç bakla
1 demet taze soğan
1 demet taze sarımsak
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı zeytinyağı
1 demet dereotu
1 adet limon
Tuz

Ayıklanmış, temizlenmiş baklaları tencereye koyun. Üzerini geçecek kadar su ilave edin. Limon suyunu sıkıp tencereye unla beraber ekleyin. Taze soğanları ve taze sarımsakları kıyıp üzerine katın. Zeytinyağı, tuz ve dereotunu da üzerine koyup, baklaları 35 dakika pişirin. Soğuk servis yapın.