



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SARIMSAKLI BAKLA



1 kg taze bakla
2 adet orta boy kuru soğan
1 baş taze sarımsak
300 gr kıyma
2 adet domates
1 çora kaşığı domates salçası
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı su
Yarım demet dereotu

- # Tencereye yağ konur. Isınınca kıyma eklenir ve tane tane olması için sürekli ezerek karıştırılır.
- # zerine ince kıyılmış soğan eklenir, kapak kapatılır ve yumuşayana kadar pişirilir.
- # Sonra salça eklenir, bir kaç tur çevrilir. İnce doğranmış domates eklenir. Domates şeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Yıkandış, başı alınmış ve bir kaç parçaya kesilmış bakla, toz biber, tuz ve doğranmış taze sarımsak eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. 10 dakika kendi buharıyla pişirilir.
- # Sonra sıcak su ve kıyılmış dereotu konur. Kapak tekrar kapatılır. Yarım saat kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Baklanın kararmaması için limonlu, unlu suda bekletilebilir. Ayrıca su hemen konmazsa daha çabuk pişer.