



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

BAKLA CACIĞI



20-25 adet taze bakla
1 kase yoğurt
3 diş sarımsak
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı su
Üzeri için:
Dereotu

- # Baklaların iki ucu alınır. Küçük bir tencereye konur, su ilave edilir. 10 dakika haşlanır.
- # Sonra ince ince doğranır. Bir tavaya zeytinyağı bırakılır, ısınınca baklalar atılır, 5 dakika kadar kavrulur.
- # Bu arada karıştırma kabına yoğurt, tuz ve su ilave edilir. Çatalla pürüz kalmayana kadar çırpılır.
- # Üzerine ezilmiş sarımsak, soğumuş bakla ilave edilir ve karıştırılır.
- # Servis kasesine aktarılır, kıyılmış dereotu serpilir.

Not: Bu tarifte çok taze ince bakla kullanılması tavsiye edilir.