



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

TARATORLU BAKLA SALATASI



Yarım kilo taze bakla
Yarım su bardağı ceviz
4 diş sarımsak
1 adet limon
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

- # Baklaların iki ucu bıçakla alınır.
- # Kaynamakta olan az miktarda suya atılır ve tam yumuşamayacak şekilde haşlanır. Sudan alınır.
- # Baklalar soğurken rondoya cevizler ve sarımsaklar atılır, kısa süre çekilir. Sonra limon suyu ve tuz ilave edilir. Biraz daha çekilir.
- # Karışım çukur kaba aktarılır. Tahta bir kaşıkla karıştırarak ve sicim gibi akıtarak zeytinyağı ilave edilir.
- # Baklalar 2 santim kalınlığında doğranır ve hazırlanan taratorun üzerine atılır, karıştırılır.
- # Oda ısısında 1 saat kadar beklettikten sonra sofraya getirilir.

Not: Bu tarif Aydın Karacasu bölgesine aittir.