ZEYTİNYAĞLI TAZE BAKLA

1 Kg taze bakla
1 Adet kuru soğan
4 – 5 Adet taze yeşil soğan
2 Çay bardağı zeytinyağı
2 Adet kesme şeker
2 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı tuz

Baklalar temizlenir, kılçıkları çıkarılır, yıkanır, suyu süzdürülür, ikiye kesilir.
Kuru soğan piyaz şeklinde doğranır, yeşil soğanda baklaların uzunluğunda kesilir.
Bir tencereye daire şeklinde bakla ve soğanlar karışık olarak dizilir.
Üzerine yağ, tuz ve şeker konur. Orta ateşte baklalar hafif gevşeyene kadar 20 – 25 dakika pişirilir.
Sonra 2 su bardağı kaynar su ilave edilip, yaklaşık 1 saat pişirilir.
Tencerede ılıyınca servis tabağına ters çevrilir.
Üzerine arzu edilirse ince kıyılmış dereotu serpilir.

Not: Bakla mevsiminde bulunan, taze sarımsak bu yemek için iyi bir garnitürdür.