



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

ZEYTİNYAĐLI TAZE BAKLA



- 1 Kg taze bakla
- 1 Adet kuru sođan
- 4 - 5 Adet taze yeřil sođan
- 2 ay bardağı zeytinyağı
- 2 Adet kesme řeker
- 2 Su bardađı 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.
- # zerine yađ, tuz ve řeker konur. Orta ateřte baklalar hafif gevřeyene kadar 20 - 25 dakika piřirilir.
- # Sonra 2 su bardağı kaynar su ilave edilip, yaklaşık 1 saat pişirilir.
- # Tencerede ılıyınca servis tabağına ters çevrilir.
- # zerine arzu edilirse ince kıyılmış dereotu serpilir.

Not: Bakla mevsiminde bulunan, taze sarımsak bu yemek için iyi bir garnitrdr.