

## Bakla Kavurmasi

### Malzemeler

1/2 kg taze bakla  
4 Corba kasigi zeytinyagi  
1 adet iri sogan  
3 dis sarimsak  
1 tatli kasigi kirmizi toz biber  
3 adet domates  
1/2 demet dereotu  
1 tatli kasigi tuz  
Karabiber  
Uzeri icin sarimsakli suzme yogurt

### Yapilisi

Oncelikle baklaları temizleyin ve 1-2 cm.den büyük olmayacak şekilde, ufak ufak doğrayın. Geniş bir tavada zeytinyagini ısıtın, doğranmış soğan ve sarımsakları biraz çevirin. Kırmızı toz biberi ekleyin. Kup kup doğranmış domatesleri tavaya ilave edin, biraz daha karıştırın. Baklaları tavaya ekleyin. tuzunu da koyup biraz karıştırdıktan sonra kapagini kapatın, kısık ateşte pismeye bırakın. 5-10 dakikada bir karıştırın, bu sırada eğer dibini tutacak gibiyse çok az su ekleyebilirsiniz. Ocaktan almadan kısa bir süre önce dereotunu ekleyin. Sıcak ya da ilik olarak, üzerine sarımsaklı suzme yogurt döküp karabiber serperek servis yapın.