

Ic Bakla Salatasi

Malzemeler

1 su bardagi kuru ic bakla

1 adet orta boy sogan

1 adet orta boy havuc

1 dis sarimsak

Zeytinyagi

Tuz

Limon

Dereotu

Yapilisi

Havuc ve sogani kup seklinde dograyin. Ardindan baklayi yikayin. Bunlari bir tencereye koyup 2,5 su bardagi suda yaklasik 50 dakika kadar kaynatin. Haslanan karisimin icerisine ezilmis sarimsagi, 2-3 yemek kasigi zeytin yagini ve tuzunu koyup blendirdan gecirerek pure haline getiriyoruz. borcama bu karisimi dokuyoruz. Uzerine dere otu serpiyoruz. Cok az limon sikiyoruz, zeytin yagi gezdiriyoruz ve iki uc saat dinlenmeye birakiyoruz.Dinlendikten sonra servise hazir. Afiyet olsun.