

Zeytinyagli Bakla Yemegi

Malzemeler

600 gram taze bakla
Yarım demet dereotu
1 cay b. zeytinyagi
1 silme tatli kasigi un
1 su bardagi oda sicakliginda su
Tuz
1 adet buyuk boy kuru sogan
2 adet kesme seker

Yapilisi

Baklaları guzelce yıkayın, uçlarını koparıp ve 2-3 parçaya bölün.

Bir tencerede yağ kızdırın ve küçük küçük doğranmış soğanları rengi sararana kadar bir miktar tuzla ve sekerle kavurun. (Tuz ve seker soğanın cabuk sararmasını sağlar.)

Baklaları soğanın üzerine ekleyin. Tahta kasıkla hepsini karıştırıp, tencerenin kapagını kapatın. 10 dakika kadar baklalar kavrulsun.

10 dk. sonunda suya 1 tatlı kaşığı unu ekleyin. Topak kalmaması için iyice karıştırın.

Suyu, tencereye ekleyip, hafifce tencereyi sallayın. Tencerenin kapagını kapatın.

Yaklaşık bir saat tencerenin kapagını hiç açmadan orta ateşte pişirin. Bu sürenin sonunda suyunu çekecek ve yağına kalacaktır.

Ocağın altını kapattıktan sonra baklalar soguyana kadar bekleyin. Servis tabagina alın.

Üzerine sizma zeytinyagi gezdirin ve ince doğranmış dereotu serpistirerek servis yapın. Sarımsaklı yogurdu unutmayın.