

Zeytinyagli Taze Bakla Yemegi

Malzemeler

Yarim kg taze bakla
5 corba kasigi zeytin yagi
1 orta boy sogan
1 orta boy domates
Yarim corba kasigi domates salcasi
Istege bagli olarak yarim corba kasigi biber salcasi
1 cay kasigi seker
2 cay kasigi tuz
1 tutam dere otu

Yapilisi

Oncelikle yagla sogan kavrulur ardindan domates, salca ve baklalar eklenerek kavrulmaya devam edilir. Baklalar rengini degistirince icine 2 su bardagi sicak su , tuz ve seker ilave ederek baklaları pisirelim. Suyunu cekince baklalar kontrol edilir eger pismediye biraz su ilave edilip pisirilmeye devam edilir. Ocagin alti kapatilince yemegin uzerine bir tutam dere otu dograyip koyelim. Sicagiyla butun aromasini yemege yayacaktır.AFIYET OLSUN:)