

Zeytinyagli Taze Bakla

Malzemeler

Yarim kg taze bakla
1 buyuk bas kuru sogan
2-3 dis sarimsak
3 orta boy domates
Yarim limon
1 corba kasigi un
1 tane kesme seker.
Yarim corba kasigi biber salcasi.
Taze dereotu
Tuz.
Taze cekilmis karabiber
Pul biber

Yapilisi

Baklaları ayıklayın.İstediginiz buyukluk de dograyın.Daha sonra limonlu suda bekletin ki kararmasin.

Kuru sogani yemeklik dograyın, biraz sivi yag ile kavurun. Yikadiginiz baklaları ilave edin ve karistirin, bir muddet kavurun. Baklaların rengi donmeye baslayınca, minik dogranmis sarimsak, domatesleri ekleyin ve biraz daha kavurun. Sonrasında un, seker, salca, karabiber, pulbiber, tuz, ve dereotumuzun yarisini ekleyin. Uzerini ortecek kadar sicak su ilave edin ve duduklu tenceremizin kapagini kapatalım.

Tencerenin dudugu ottukden 8-10 dakika sonra ocagimizi kapatın.

Tenceremizi actiktan sonra bakla yemeginin uzerine sizma zeytinyag gezdirin,kalan dereotumuzu da tenceremizin uzerine dogruyalım. Yemegi cok hafif karistirin Sicak, ilik, soguk servis yapabilirsiniz. Yaninda yada uzerine yogurt cok yakisiyor.