

Ege Zeytinyağlı Taze Bakla

Toplam 53 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~210 kcal

Ege zeytinyağlı taze bakla, baklayı dereotu, limon ve soğanla ağızta pişirerek serin servis edilen klasik bir bahar tabağıdır.

Malzemeler

- 700 gr Taze bakla
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 demet Dereotu
- 1 çay kaşığı Şeker

Yapılışı

1. Baklaları taze limonlu suda 10 dakika bekletin.
2. Soğan zeytinyağında 5 dakika saydamlaşana kadar çevirin.
3. Bakla, limon suyu, şeker ve sıcak suyu ekleyin.
4. Kısık ateşte 30-35 dakika baklalar yumuşayana kadar pişirin.
5. Dereotu ekleyip tencerede soğumaya bırakın.

PÜF NOKTASI

Unlu limonlu suda bekletmek baklaların rengini daha açığa çıkar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve dereotuyla soğuk servis edin.