

# Kuru Bakla Yemeđi

Toplam 70 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk

5 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 17/10

Kuru bakla yemeği, sarımsak ve zeytinyağıyla ağı pişen eski usul bir sofralık kencere işidir.

## Malzemeler

- 400 gr Kuru bakla
- 4 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Baklayı bir gece suda bekletin, ertesi gün süzüp yıkayın.
2. Salçayı yağda açın bakla ve sarımsak ekleyip karıştırın.
3. Üzerini örtecek kadar su verip kaynamaya bırakın.
4. Yemeđi 40-45 dakika pişirip hafif koyulaştırın.
5. Yemeđi kızdırilendirip sonra servis edin.

### PÜF NOKTASI

Baklayı bir gece bekletmek kabuğun sert kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında soğan salatası ve limonla servis edin.