

# Aydın Taze Bakla Ezmesi

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 1/10

Aydın taze bakla ezmesi, genç bakları zeytinyağı ve limonla pürüzsüzleştirildiği, Ege mezelerinde ferah tadıyla öne çıkarmış bir ezmedir.

## Malzemeler

- 400 gr İç bakla
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Bakları 10 dakika haşlayın.
2. Bakla, zeytinyağı, limon suyu ve tuzu pürüzsüz çekin.
3. Ezmenin üstünü dereotuyla tamamlayıp soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bakları haşladıktan sonra kısıya buzlu suda tutmak renginin açılmamasına yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpererek soğuk servis edin.