

Zeytinyağlı İç Bakla

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~200 kcal

Açılış 7/10

Taze iç baklanın dereotu ve limonla piştiği bu Ege tenceresi, serin ve zarif bir zeytinyağlıdır.

Malzemeler

- 500 gr İç bakla
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 demet Dereotu

Yapılışı

1. Soğan zeytinyağında 4 dakika yumuşatın.
2. Bakla ve sıcak suyu ekleyip 20 dakika pişirin.
3. Yemeği soğutup dereotuyla tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Baklayı kararmaması için limonlu suyla pişirin; rengi daha açık kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpip soğuk servis edin.