

Zeytinyağlı Bakla (İzmir)

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr taze bakla
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım limonun suyu
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çay bardağı doğranmış dereotu

Yapılışı:

1. Baklaları Temizleyin:

- Baklaların uçlarını kesip kılçıklarını ayıklayın.
- Unlu ve limonlu suda 10 dakika bekletin ki kararmasın.

2. Soğanı ve Baklaları Kavurun:

- Tencereye zeytinyağını alın, doğranmış soğanı ekleyip kavurun.
- Unu ekleyip birkaç dakika karıştırın.
- Baklaları ekleyip birkaç dakika daha kavurun.

3. Şeker ve Suyu Ekleyin:

- Tuz, şeker ve sıcak suyu ekleyerek karıştırın.
- Tencerenin kapağını kapatın ve **kısık ateşte 30 dakika pişirin.**

4. Servis:

- Pişen baklayı soğumaya bırakın.
- Üzerine doğranmış dereotu serperek soğuk servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu: Baklanın kararmaması için limon suyu eklemek önemlidir.** Ayrıca, daha lezzetli olması için bir gün önceden yapıp dinlendirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı