

Ege Zeytinyağlı Taze Bakla

Toplam 86 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 5/10

Ege zeytinyağlı taze bakla, baklayı dereotu, limon ve soğanla ağız ateşte 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 açılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu ve limon dilimiyle soğuk servis edin.