

Kuru Bakla Yemeđi

Toplam 595 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk

5 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 17/10

Kuru bakla yemeği, sarımsak ve zeytinyağıyla pişen eski usul bir sofralık kuru bakla yemeğidir.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Kuru baklayı bir gece suda bekletin, ertesi gün süzüp yıkayın.
2. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşayana kadar kavurun.
3. Kuru bakla için salçayı ekleyip 2 dakika yağda açın.
4. Bakla, sarımsak ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Yemeđi 45 dakika kısık ateşte pişirin, bakla dağılıncaya kadar pişirmeyin.
6. Tuzunu ayarlayın ve 10 dakika dinlendirip zeytinyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Baklayı bir gece bekletmek kabuğun sert kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında soğan salatası ve limonla servis edin.