

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
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Şeker
- 1 su bardağı Su

Yapılışı

1. İç baklaları kaynarak kararmaması için limonlu suda 10 dakika bekletin.
2. Yemeklik soğan zeytinyağında orta ateşte 4 dakika saydamlaşana kadar pişirin.
3. Bakla, tuz, şeker ve sıcak suyu tencereye ekleyin.
4. Yemeği kısık ateşte 20 dakika pişirin.
5. Ocaktan alınca kapağı kapalı 15 dakika dinlendirin, baklalar dağılmaması için dereotuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpip soğuk servis edin.