

ZETYÝYAĐLI BAKLA

Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2014/12/13

ZETYÝYAĐLI BAKLA

MALZEMELER

- 500gr.. Taze bakla
- Bir baþ sođan
- 3 bir çay bardađý zeytinyađý
- Bir orta boy limonun suyu.
- 5-bir çay kaþýđý un
- Bir çay kaþýđýndan az tuz
- Bir veya iki kesme þeker
- Arzuya göre bir tutam pul biber
- Dereoto,sarýmsak,yođurt

• YAPILIMI:baklayý temizle.üstünü örtecek kadar sođuk suya yatýr.limonu iyice sýk kabuđuyla bereber baklaya ilave et. Yarým saat kadar beklet.sođaný yemeklik dođra .piþirme tenceresine yađý al biraz ýsýt.sođaný ilave et.sararýncaya kadar kavur. Baklayý süz.tencereye ilave et. Tuzu biberi,þekeri ilave et karýptýr üç bardak kadar sýcak su ilave et.baklalar yumuþayýncaya kadar piþince unu biraz sulandırdýktan sonra tencereye ilave et. Biraz daha piþir. suyu Çekilince servis tabađýna al. Sođuyunca üzerine sarýmsaklý yođurt koy. En üstüne dereotu serpiþtir.servis yap.www.pervinengin.net