



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

## KURU BAKLA PELTESİ



1 su bardağı yaprak kuru bakla  
1  ay bardağı pekmez  
2  ay bardağı toz  eker  
1  ay bardağı nişasta  
5 su bardağı su  
1 paket vanilya  
 zeri için:  
Hindistancevizi

- # D d kl  tencereye kuru bakla bırakılır, üzerine 4 su bardağı su konur. Kapağı kapatılır. Pim çıktıktan sonra ateş azaltılır. Yaklaşık 35 dakika pişirilir.
- # Süre sonunda bakla tamamen dağılmış olması gerekir. Arzuya göre blenderden geçirilebilir.
- # Tencereye ha lanan bakla,  eker, pekmez, soğuk su ve nişasta eklenir. İyice karı tırdıktan sonra orta ateşe yerleştirilir.
- # Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Ate ten almadan önce vanilya katılır. Kaselele payla tırılır.
- # Soğuyunca  zerine hindistancevizi serpilir ve ikram edilir.

**Not:** Kuru bakla tatlı yapımında pek kullanılmaz ama denendiğı zaman kestane tadındadır.