TARATORLU BAKLA SALATASI



Yarım kilo taze bakla
Yarım su bardağı ceviz
4 diş sarımsak
1 adet limon
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Baklaların iki ucu bıçakla alınır.
Kaynamakta olan az miktarda suya atılır ve tam yumuşamayacak şekilde haşlanır. Sudan alınır.
Baklalar soğurken rondoya cevizler ve sarımsaklar atılır, kısa süre çekilir. Sonra limon suyu ve tuz ilave edilir. Biraz daha çekilir.
Karışım çukur kaba aktarılır. Tahta bir kaşıkla karıştırarak ve sicim gibi akıtarak zeytinyağı ilave edilir.
Baklalar 2 santim kalınlığında doğranır ve hazırlanan taratorun üzerine atılır, karıştırılır.
Oda ısısında 1 saat kadar beklettikten sonra sofraya getirilir.

Not: Bu tarif Aydın Karacasu bölgesine aittir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2226 | Adı: Taratorlu Bakla Salatası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:33