



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA ÇORBASI

Yarım kilo taze bakla
2 adet iri soğan
2 adet iri domates
2 adet sivri biber
1 bardak yoğurt
2 çorba kaşığı un
Yarım bardak ayçiçek yağı
5 bardak et suyu veya tavuk suyu
Bir miktar dereotu

Baklayı ayıklayıp yıkayın. İnce ince doğrayıp biraz yağda kavurduktan sonra soğanı ve biberi doğrayıp ilave edin ve biraz daha kavurun. Soğanlar sararınca domatesi ilave edip biraz daha kavurun. Et suyunu da üstüne koyup kaynatın. Baklanın pişip pişmediğini kontrol edin. Diğer tarafta yoğurtla unu karıştırıp bir bardak suyla sulandırın. Tencerenin altını hafif yakıp unla yoğurdu ilave edin. Biraz daha kaynattıktan sonra doğradığınız dereotunu ekleyin. Çorbanız hazırdır. Arzuya göre limon sıkılabilir.