



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAKLA ÇORBASI

Akşamdan ıslatılmış kuru baklayı bir tencereye koyunuz, üstünü örtünce ye kadar su doldurup, doğranmamış 2 küçük havuç, 1 soğan ve 1 - 2 kereviz ve maydanoz kökü, soyup doğranmamış 1 patatesle 1 dış sarımsak bir çimdik kırmızı biberle, 2 yaprak defne ilâve ettikten sonra kapağını kapayarak orta ateşe sürünüz. Gereğince pişince indirip defne yapraklarını çıkarıp, diğer bir tencereye suyu ile beraber ince kalburdan eze eze geçiriniz. Sonra boza kıvamında tutulmasını gözönüne alarak etsuyu ilâvesiyle orta ateşe sürüp kaynamaya bırakınız. Sonra tuzuna bakıp, indirip kâseve koyunuz üstüne rendelenmiş parmazan peyniri serpip bir tabak da ekmele tavasıyla beraber servis yapınız.

[ML® Ful için tıklayın](#)

---