



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BAKLA ÇORBASI

Taze bakla 250 gr.  
Dereotu Yarım demet  
Un 2 çorba kaşığı  
Limon Yarım adet  
Yumurta 1 adet  
Yoğurt 1 su bardağı  
Tereyağı 2 çorba kaşığı  
Kırmızıbiber

Baklalar ayıklanıp yıkanır. Yarım santim eninde kıyıldıktan sonra limonlu suya konur. Yarım saat sonra süzgeçle süzülür. Tencereye konur, üzerine 1 çorba kaşığı tereyağı konup hafifçe kavrulur. Kaseye yumurta, yoğurt ve un konur. Çatalla iyice çırpılır. Sonra baklaların üzerine ilave edilir. Üzerine 10 bardak su konur. Karıştırılarak kaynatılır. Koyulaşınca, yeterince tuz konup, ateşten alınır. Tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı konur. Arzu edildiği kadar kırmızıbiber kızdırılır. Sonra çorbanın üzerine dökülür. Kıyılmış dereotu serpildikten sonra servis yapılır.

---