



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ TARHANALI TAZE BAKLA ÇORBASI (ÇANAKKALE)

1 su bardağı beyaz tarhana
300 gr haşlanmış iç bakla
2 kaşık tereyağı
1 tutam dereotu
1 tutam rezene
Biraz tuz

Tarhananın üzerine biraz sıcak su dökün, biraz da baklanın haşlama suyundan ekleyerek erimeye bırakın. Haşlanmış iç baklaların kabuklarını soyarak tarhanaya ekleyin. Robottan geçirin. İçine yağ ekleyerek ocağa koyun. Beş dakika kadar piştikten sonra ince kıyılmış dereotu ve bir tutam rezene ekleyip pişmeye bırakın.