



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİLİ BAKLA ÇORBASI

- 1 paket Banvit Hindi Kanat (3'e bölünmüş)
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet büyük boy soğan (iri doğranmış)
- 6 su bardağı su (kaynar)
- 1/2 kg içsüz körpe bakla (1 cm doğranmış)
- 1 su bardağı yoğurt (süzme)
- 3 çorba kaşığı un
- 1/2 demet nane (yapraklanmış)
- 1/2 demet dereotu (iri kıyılmış)

Soğan ve kanatları yağda, ağır ateşte yumuşatın.

Ateşi hızlandırın, kaynar suyu koyup 10 dak. kaynatın. Baklaları katın, kaynadıktan sonra ateşi kısın ve bakla yumuşayana kadar pişirin.

Un ve yoğurdu topak kalmamasına dikkat ederek karıştırın. Çorbanın suyundan ilave ederek inceltin. Hindili baklaya, karıştırma karıştırma yedirip 5 dak. kaynatın.

Nane ve dereotunu serpip sıcak servis yapın.

