



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU BAKLA ÇORBASI

Akşamdan suya koyup demlediğiniz 250 gr. kuru baklayı 1 lt. suda haşlayın. Tavaya 10 gr. tereyağı koyun, eriyince 10 gr. un ilave edin. Un kokusu çıkana kadar kavurun ve 100 gr. yoğurt ilave edin. Kuvvetli ateşte karıştırın. Baklanın suyundan azar azar ilave edip sulandırarak, çorba tenceresine ilave edin. Tuz, karabiber ve 1 demet de-reotunu kabaca doğrayıp ekleyin. 5 dakika kaynatıp ateşten alın. El blenderi ile pürüzsüz hale getirip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Kuru Bakla Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Taze Bakla Çorbası için tıklayın](#)