



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUBAKLA ÇORBASI

2 su bardağı kuru i bakla
2 orba kaşığı tereyağı
6-7 su bardağı su
1 orba kaşığı taze nane
1 diř dövülmüř sarımsak
2 orba kaşığı limon suyu
Tuz

Baklayı suya koyup 4-5 saat bekletin. Daha sonra süzüp bir tencereye alın. zerine tereyağı ile soğuk suyu koyup 15-20 dakika pişirdikten sonra ocaktan alın. Blendırdan geçirip yeniden ocağı oturtun. Nane, sarımsak ve limon suyunu bir kapta karıştırıp çorbaya ekleyin. Tuzunu ilave edip 5 dakika daha orta dereceli ateşte pişirin.