



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAZE BAKLA ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

2.5 litre et suyu  
350 g taze bakla  
½ demet dereotu  
2.5 su bardağı yoğurt  
80 g un  
1 yemek kaşığı tuz  
1 orta boy limon  
2 yumurta sarısı  
3 - 4 dal taze nane veya kuru nane  
75 g tereyağı  
1/2 çay kaşığı kırmızıbiber

Baklalar ayıklanıp yıkandıktan sonra yarım parmak kalınlığında verev şeklinde doğranır. Üzerini örtecek kadar su, tuz ve ½ limon suyu sıkılarak 10 -15 dakika haşlanır. Uygun bir tencerede et suyu, arta kalan limon suyu ve baklalar koyulur. Karabiber ilavesiyle baklalar yumuşayınca kadar pişirilir. Un, yumurta sarısı ve yoğurt, bir miktar et suyu ilavesiyle iyice çırpılır. Ateşten almaya yakın çorbaya ilave edilir. Kaynama aşamasına gelir gelmez ocağın altından alınır. Üzerine, kızdırılmış tereyağı ile ince kıyılmış dereotu/nane serpilerek servis yapılır. İstenirse tereyağını kızdırırken içerisine bir miktar kırmızı biber ilave edilerek renklendirilebilir.