



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BAKLA ÇORBASI

400 gram taze bakla
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 kase yoğurt
5 su bardağı su
1 limon

Baklaları ince ince doğrayın. Limonlu suyun içinde bekletin. Rendelenmiş soğanı ve baklaları tereyağında kavurun. Üzerine suyunu verin 10 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edin. Yoğurdu ve unu büyük bir kaba alarak çırpın. Karışımı tencereye yavaşça ve karıştırarak dökün, tuzunu da ekleyin. İçine kıyılmış dereotunu da ilave ederek karıştırın. Sıcak olarak servis yapın. Soğuk olarak da içilebilen bir çorbadır.