



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BAKLALI OT ÇORBASI

THY Skylife

Malzemesi:

- 100 gr ince doğranmış taze bakla
- 1/2 demet doğranmış radika
- 1/2 demet turp otu
- 2 adet taze sarımsak
- 1/2 demet ısırgan
- 1 adet ince doğranmış rezene
- 2 adet taze soğan
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 litre su
- 100 gr tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1/2 yemek kaşığı taze kişniş

Terbiyesi İçin:

- 2 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 2 adet yumurta sarısı
- yarım limon suyu

Hazırlanışı:

Tereyağı, tencerede eritilip rezene, sarımsak ve taze soğanla birlikte 2 – 3 dakika kavrulur. Otlar ilave edilerek 2 dakika karıştırılıp tuz , biber ve suyu eklenir. 15 dakika orta ateşte pişirilir. Terbiye malzemesi karıştırılır. Çorbanın suyundan 2 kepçe alınarak iyice karıştırıldıktan sonra yavaş yedirilerek çorba kıvamına getirilir. Bir taşım kaynatıp üzerine gelen köpük alınır. Tavada 1 yemek kaşığı tereyağı eritilip 1/2 yemek kaşığı taze kişniş ve 1 çay kaşığı toz kırmızı biberi karıştırılarak çorbanın üzerine katılır. Servise hazırdır.