TERBİYELİ BAKLA ÇORBASI

15-20 adet taze bakla
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1 adet limon
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ince doğranır, baklanın kenarları alınır, bir kaç parçaya kesilir. Bir tencereye aktarılır, üzerine 3 su bardağı su konur, yumuşayana kadar haşlanır. Daha sonra blenderden geçirilir. Tekrar tencereye aktarılır, yağ, tuz ve 4 su bardağı su katılır, bir taşım kaynatılır. Diğer tarafta un, limon ve yumurta çırpılır. kaynamakta olan çorbaya akıtılarak eklenir, bir tık daha pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:53823 • adı:Terbiyeli Bakla Çorbası • gönderen:dadı kalfa • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:11