TERBİYELİ TAZE BAKLA ÇORBASI

THY Skylife

500 g taze bakla
1 orta boy havuç
1 orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta sarısı
½ limon suyu
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz ve karabiber

Baklalar temizlenip küp şeklinde dilimlenir. Tencerede tereyağı eritilip ince kıyılmış soğanlar ve küp doğranmış havuçlar kavrulur. Baklalar ilave edilerek bir miktar daha kavrulur. İki su bardağı soğuk su ilave edilerek kaynatılır. Bakla ve havuçlar yumuşadıktan sonra tuzu ilave edilir. Ayrı bir kâsede un, yumurta sarısı, yarım limon suyu ve yarım çay bardağı soğuk su ile çırpılıp çorbaya ilave edilir. Kaynadıktan sonra ocağın altı kapatılır ve ince kıyılmış dereotu ilavesiyle servise hazır hale getirilir.

© lezzetler.com tarif no:66396 • adı:TERBİYELİ TAZE BAKLA ÇORBASI • gönderen:Cankat • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:33