



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KURU BAKLA ÇORBASI

- 1 kase kuru bakla
- 1 kase yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı un
- 8 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Baklalar güzelce yıkanır ve düdüklüde haşlanır. Sonra blenderden geçirerek iyice ezilir. Yoğurt, tavuk suyu, un yumurta ve hazırlanan bakla bir tencereye konur. Sonra orta ateşe yerleştirilir. Devamlı karıştırarak bir taşım pişirilir, ateşten almadan hemen önce tuz ilave edilir.