



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA ÇORBASI (BOLU)

250 gram bakla
1 adet yumurta
1 adet kuru soğan
2 adet domates
100 gram kıyma
4 yemek kaşığı süzme yoğurt
2 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
Dereotu

Soğanı ince ince doğrayıp kıyma ile kavurun.
Baklaları da küçük küçük doğrayıp kıymanın üzerine ilave edin.
Rendelenmiş domatesi de ekleyerek kavurmaya devam edin.
Sıcak su ve tuzu da ekleyip baklalar yumuşayınca kadar pişirin.
Diğer taraftan da yoğurt, yumurta ve unu, boza kıvamına gelene kadar karıştırın.
Tenrecere kaynayan karışımdan biraz alarak yoğurt karışımına ilave edip karıştırın.
Daha sonra yoğurt karışımını tamamını tencereye yavaş yavaş boşaltın.
Çorbanız kaynayana kadar karıştırın.
Ocağı kapattıktan sonra dereotu ve karabiber ilave ederek servis edebilirsiniz.

