



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BOLU USULÜ TAZE BAKLA ÇORBASI

250 gram taze bakla  
1 adet soğan  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 avuç dereotu  
1 kase yoęurt  
2 su bardaęı et suyu  
1 ay kaşığı tuz  
1 ay kaşığı pul biber  
1 adet yumurta  
1,5 yemek kaşığı un

Baklaları et suyu ve suda haşıyoruz. Küçük doğrandığı için çok çabuk haşılanır. Dięer bir kasede yumurta, yoğurt ve unu karıştııyoruz. Tenceredeki baklalı sıcak sudan bir kepçe alıp yoğurtlu karışımına ekleyerek karıştııyoruz. Bu sayede çorbaya yoğurtlu karışımı eklerken kesilmez. Yavaş yavaş yoğurtlu karışımı baklalı suya ekleyip karıştııyoruz. Tuzu ekliyoruz. Bir taşım kaynayana kadar pişiriyoruz. Bir tavada tereyağında incecik doğranmış soğanları pişiriyoruz. İçine pul biber ekleyip tencereye ilave edip karıştııyoruz. Sıcak sıcak servis yapıyoruz.