



BAKLA ÇORBASI (DÖRTDİVAN BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

10 adet taze bakla
1 küçük soğan
3 çorba kaşığı süzme yoğurt
1 yumurta
Dereotu
Zeytinyağı
Tereyağı
1 tatlı kaşığı salça

Baklaları tahta üzerinde incecik kıyın, diğer tarafta tencerede 1 küçük soğanı yağla beraber kavurup salçayı ekleyin daha sonra kıyılmış baklaları ilave edip biraz sote edin ve 1 su bardağı sıcak suyu da katıp baklaların pişmesini sağlayın. Bu arada çukur bir kaptaki yoğurt, 1 yumurta, 3 çorba kaşığı unu ve dereotunu da katıp karışımı hazırlayın.

Diğer tarafta pişmekte olan baklalar yumuşayınca üzerine 4 su bardağı kadar daha suyu ilave ederek tam kaynamaya yakın yoğurtlu olan karışımına ekleyip kısık ateşte karıştırarak pişmesini sağlayalım. Biraz dinlendikten sonra üzerine pul biber ilave ederek servis yapalım.

