



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA ÇORBASI (EDİRNE)

<https://www.edirnededen.com>

İnce ince kıyılmış taze bakla veya taze iç bakla tereyağında bir miktar kavrulup su ve tuzu ilave edilir. Diğer tarafta bir kaşık un kuru olarak az pembeleşinceye kadar kavrulur. Kaynamaya başlayan karışımdan bir iki kaşık alınarak kavrulmuş un ile karıştırılıp bu karışım yavaş yavaş karıştırılarak pişirilir. Bu çorbanın da sarımsaklı yoğurt ile yenmesi hoş olur.

[ML© Kuru Bakla Çorbası için tıklayın](#)
