



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA ÇORBASI (GEREDE BOLU)

250 gr. taze bakla
2'şer çorba kaşığı yağ ve un
1 yumurta
1 su bardağı yoğurt
Dereotu
Kırmızıbiber
Limon
Tuz

Baklaları ayıklayın, yıkayın, yarım santim eninde kıyın, yarım saat limonlu suda tutun ve sonra 1 çorba kaşığı yağda hafifçe kavurun. Yumurta, yoğurt ve unu iyice çırpıp, baklaların üzerine 10 bardak suyla beraber ilave edin ve karıştırarak kaynatın. Koyulaşınca, yeterince tuz koyup, ateşten alın. 1 çorba kaşığı yağla kırmızıbiberi kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin. Kıyılmış dereotunu da üzerine serpin.