



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA ÇORBASI (KIRKLARELİ)

Anadolujet Magazin

300 gram ayıklanmış, ince kıyılmış, haşlanmış ve süzölmüş taze bakla
1 ince kıyılmış orta boy soğan
2 çorba kaşığı sıvıyağ
4 su bardağı et veya tavuk suyu
2 çorba kaşığı teflon tavada yakmadan yağsız kavrulmuş un
2 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Öncelikle soğan yağda hafifçe sotelenir. Üzerine haşlanmış bakla ilave edilir. Biraz daha kavrulup sıcak et suyu, tuzu ve karabiberi eklenir. Ayrı bir geniş kaptan un, iki bardak suyla açılır. İçine salça da konularak güzelce karıştırılır. Kaynayan çorbaya karıştırılarak ilave edilir. Biraz daha kaynatıp altı kapatılır. Üzerine arzuya göre ya yağda kızdırılmış kırmızıbiberli sos ya da kıyılmış dereotu ve maydanoz serpererek servis yapılır.