



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA ÇORBASI (MUDURNU BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

200 gr taze bakla
1 adet kuru soğan
Yarım yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 demet dereotu
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı et suyu
Su

Soğanlar oldukça küçük doğranır ve pembeleşinceye kadar tereyağıyla birlikte kavrulur. Daha sonra taze baklalar ince ince doğranır ve kavrulmuş karışıma ilave edilir. Et suyu eklenir ve kaynamaya bırakılır. Ayrı bir yerde un, su, yumurta ve yoğurt çırpılır kaynayan karışıma eklenerek bir süre daha kaynatılır son olarak tuzu eklenir ve dereotuyla birlikte servis edilir.

