



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA ÇORBASI

100 GRAM BAKLA
5 DİŞ SARIMSAK
1 ADET SOĞAN
1,5 ÇORBA KAŞIĞI UN
1 SU BARDAĞI SÜT
5 SU BARDAĞI SU
YARIM DEMET DEREOTU
50 GRAM MARGARİN

Baklalar kılıçıklarını temizleyip küçücük doğrayalım. Tencemizde margarini erittikten sonra soğanları yemeklik doğrayıp birlikte sarımsakları da ekleyip birazcık kavuralım. Baklaları ilave edelim. Un katıp karıştırarak karıştırarak unun sararmasını sağlayalım. Un sarınca bir bardak sütü yavaş yavaş ilave edelim. Suyunu ekleyip, tuzunu ayarlayalım. Baklalar iyice pişip çorba kıvamına gelene dek pişirelim. Çorba pişince ufak doğranmış dereotlarını ekleyip servis yapalım.

