



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA ÇORBASI

1 Adet Soğan/İnce Kiyılmış
2 Adet Sarımsak/İnce Kiyılmış
4 Dal Dereotu
100 g Yoğurt
50 g Un
1 Adet Yumurta Sarısı
20 ml Limon Suyu
700 ml Tavuk Suyu
20 g Tereyağı
Yeteri Kadar Tuz
Yeteri Kadar Karabiber
Yeteri Kadar Zeytinyağı

Tereyağını tencerede eritin ve yanmaması için birkaç damla zeytinyağı ilave edin. Soğan ve sarımsağı hafif sararıncaya kadar soteleyin. Baklaları ekleyin ve 3-4 dakika soteleyin. Tavuk suyunu ekleyip baklalar yumuşayana kadar pişirin. Terbiye için bir kapta yoğurt, un, yumurta sarısı ve limon suyunu karıştırın. Çorbadan bir miktar alıp terbiye ile karıştırdıktan sonra tamamını çorbaya ilave edin ve 5 dakika kısık ateşte tıkırdatın. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Servis kaselerine alın ve üzerine dereotu koyarak servis yapın.