



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAKLA ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

250 g en küçüklerinden taze bakla  
1 küçük soğan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
2 diş sarımsak  
5-6 sap dereotu  
1 su bardağı yoğurt (tercihen ekşi)  
1 adet yumurta  
3 çorba kaşığı un  
Tuz  
Üstüne:  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı domates salçası

Baklanın sap kısımlarını ayıklayıp, 0,5 cm eninde halka halka dilimleyin. Soğanı incecik kıyın. Kalın tabanlı bir tencerede soğanı yağda hafif kavurun. Üzerine baklayı katın, 1-2 dakika kavurduktan sonra salçayı ilave edin. Salça da biraz kavrulduktan sonra, 4 su bardağı kaynar su katın. Tuzunu serpin. Önce harlı ateşte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp bakla yumuşayana kadar haşlayın. Bu sırada ayrı bir kabin içinde sarımsağı dövün. Dereotunu incecik kıyın. Sarımsakla dereotunun üstüne yoğurt, un, yumurta ve 1 su bardağı su katıp pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın. Bakla yumuşadığında (yaklaşık 20 dakika sürer) yoğurtlu karışımı ılıştıra ılıştıra çorbaya yedirin. Bir taşım daha kaynatın. Çorbanın tadına tuzuna bakıp ateşten alın. Ayrı bir tavada yağla salçayı 1-2 dakika kavurun. Çorbanın üstüne gezdirerek servis yapın.

