



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA ÇORBASI

350 gr bakla
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
4-5 taze soğan
2 dal dereotu
6 su bardağı sıcak et suyu
1 çorba kaşığı un
1 limonun suyu
1 çay kaşığı pulbiber
Tuz
Terbiyesi için:
1 yumurta
2,5 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı yoğurt

Baklaların uç kısımlarını koparıp temizleyin. Yıkayıp süzün ve kararmaması için bir çorba kaşığı un ve limon suyu ilaveli suda 10 dakika bekletin.

Süzüp küçük parçalara doğrayın. Taze soğanları temizleyip kıyın.

Dereotunu temizleyip dal dal ayırın. Ayçiçeği yağın tencerede ısıtıp baklayı ekleyin. Baklaların rengi değişene kadar karıştırarak soteleyin.

Taze soğan, sıcak et suyu ve tuzu ilave edip sebzeler iyice yumuşayana kadar pişirin.

Terbiyesi için un, yumurta ve yoğurdu bir kasede çirpin. Bir kepçe kadar çorba suyunu azar azar ekleyip karıştırın.

Terbiyeyi kaynamakta olan çorbaya azar azar ilave ederek karıştırın. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Kaselere paylaşırıp dereotu ve pulbiberle süsleyin. Sıcak servis yapın.

