



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA ÇORBASI

350 gram taze bakla
1 adet soğan
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı et suyu
6-7 su bardağı sıcak su
Tuz
Terbiyesi için:
250 gram yoğurt
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
Üzeri için:
1/2 demet dereotu

Yıkayıp uçları ayıklanmış taze baklaları ince kıyın. Soğanı küp doğrayın. Derin bir tencereye sıvı yağ ve tereyağını koyup kızdırın. Önce soğanı sonra baklaları ekleyip kavurun. Sıcak su ve et suyu ekleyip baklalar iyice yumuşayana kadar 15-20 dakika kaynatın. Diğer yandan da terbiye için yoğurt, yumurta ve unu bir kaseye alıp çırpın. Kaynamakta olan çorbanın suyundan bir kepçe alıp azar azar terbiyeye ekleyip karıştırın. Ilınan terbiyeyi de çorbaya ilave edip karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Ocaktan aldığınız çorbaya ince kıyılmış dereotu ekleyip sıcak servis yapın.

