



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA ÇORBASI

300 gram taze bakla
5 su bardağı sıcak su (et suyu da olabilir)
3 yemek kaşığı un
4 dal taze soğan
Dereotu
1 adet limon
Karabiber
Tuz
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı süzme yoğurt

Baklaların uç kısımlarını temizleyip yıkadıktan sonra ufak ufak doğrayın.
Ardından taze soğanları da temizleyip ince ince doğrayın.
Tencereyi ocağa alıp sıvı yağ ekleyin.
Daha sonra üzerine baklaları ilave edin. Baklanın rengi değişene kadar kavurun.
Üzerine taze soğan, sıcak su, karabiber ve tuzu da ekleyip yumuşayana kadar pişirin.
Diğer taraftan da yoğurt, yumurta ve unu bir kasede karıştırın.
Tenreceye kaynayan karışımdan biraz alarak yoğurt karışımına ilave edip karıştırın.
Daha sonra yoğurt karışımını tamamını tencereye yavaş yavaş boşaltın.
Çorbanızı kaynayana kadar karıştırmaya devam edin ve kaynadıktan 5-10 dakika sonra ocaktan alın.
Üzerine ince ince doğranmış dereotu ilave ederek servis edebilirsiniz.

