



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAKLA ÇORBASI

Elif Korkmazel

200 gr. bakla  
2 çorba kaşığı un  
1 adet limon  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet soğan  
6 dal taze nane  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
6 çorba kaşığı et suyu  
1 su bardağı yoğurt  
Tuz

Baklanın kenarlarını ayıklayıp bir çorba kaşığı un ve limon suyu katılmış su içinde 10 dakika bekletin. Suyunu süzüp kıyın. Kıyılmış soğanı tereyağında kavurun. İçine baklayı katın ve kısık ateşte beş dakika kavurun. Üzerine kalan unu, kıyılmış taze naneyi, kuru naneyi, et suyunu koyup 30 dakika pişirin. Yoğurdu sürekli karıştırarak ilave edin. Çorbayı ocaktan alıp tuz ekleyin. Daha sonra servis yapın.

---