



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAKLA ÇORBASI

2 su bardağı bakla  
8 su bardağı et suyu  
2 çorba kaşığı un  
1 kase yoğurt  
1/2 demet dereotu  
Nane  
Karabiber  
Tuz  
1 çorba kaşığı tereyağı

Baklaları ayıklayıp yıkayın. Küçük küçük doğrayın. Et suyunda haşlayın. Unu yoğurtla çırpıp baklalara ilave edin. Beş dakika daha kaynatın. İnce kıyılmış dereotu, nane, tuz ve kırmızıbiberi katın. Tencereyi ocaktan alın. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin.