



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA ÇORBASI

300 gr. taze bakla
4 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1.5 su bardağı yoğurt
1 adet orta boy soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1.5 litre sıcak su
1 tuz
1 dereotu (üzeri için)

aklaları yıkayıp ayıklayın ve enine ince ince kıyın. Soğanı küçük küçük yemeklik doğrayın. Tencereye zeytinyağı ve soğanı alıp orta ateşte 1-2 dakika kavurun. Kavrulan soğanların üzerine baklaları ekleyin ve 2-3 dakika daha kavurun. Tencereye sıcak suyu ekleyin ve yaklaşık 20 dakika baklalar yumuşayınca kadar kaynatın. Küçük bir kaseye yumurta, yoğurt ve unu ekleyerek tamamen karışınca kadar çırpın. Baklaların suyundan üzerine ilave edin ve tekrar karıştırın. Açtığınız un karışımını karıştırarak çorbanın içine ilave edin. Tuzunu ekleyerek önce harlı ateşte, kaynadıktan sonra 5 dakika kısık ateşte pişirin. Üzerine dereotu serperek servis yapın.