



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA ÇORBASI

500 gr. bakla
1 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan
6 su bardağı su
1.5 su bardağı yoğurt
1 adet yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı un ve tuz Üzerine:
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
4-5 adet bakla
3 dal kıyılmış dereotu
Tuz
Pul biber

Küp küp doğranmış soğanı tereyağında kavurun. Üzerine ince kıyılmış baklayı ekleyip birkaç dakika kavurun. Suyunu ve tuzunu ekleyip 20 dakika pişirin. Yoğurt, yumurta sarısı ve unu çırpın, sürekli karıştırarak azar azar çorbaya ekleyin. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Üzeri için; piyazlık doğranmış soğan ve ince kıyılmış baklayı yağda kavurun. Tuz, pul biber ve kıyılmış dereotu katın. Çorbanın üzerine döküp servis yapın.