



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAKLA ÇORBASI

1/2 kg Bakla  
1 Adet Orta Boy Soğan  
1/2 Demet Dereotu  
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı  
Yeteri Kadar Tuz  
Yeteri Kadar Su  
2 Çorba Kaşığı Tereyağı  
1 Çorba Kaşığı Kırmızı Toz Biber  
Sos İçin:  
4 Çorba Kaşığı Yoğurt  
3 Çorba Kaşığı Un  
1 Adet Yumurta  
1 Su Bardağı Su

Baklaları ince bir şekilde doğrayalım. Soğanları kıyalım ve zeytinyağında kavuralım. Ardından baklaları soğanların içine koyalım ve birlikte kavurmaya devam edelim. Ayrı bir kaba yoğurt ve un koyup karıştıralım. Su ilave ederek karıştırmaya devam edelim. Kavrulan baklaların üzerine su ilave edelim ve pişmeye bırakalım. Hazırlanan yoğurt sosunu, pişen baklalara ekleyelim ve kaynatalım. Son olarak karışıma dereotu ve tuz ekleyelim. Üzerine yağ yakalım ve servise hazır hale getirelim.

---