



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA ÇORBASI

Yarım su bardağı buğday
400 gram taze bakla
1 soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta
2 çorba kaşığı un
1 kâse yoğurt
Tavuk suyu
1 limon

Baklaları ince ince doğrayın. Limonlu suyun içinde bekletin. Buğdayı yıkayın, üzerine bol su döküp kaynatın. Buğday haşlandıktan sonra tavuk suyunu ve baklaları da ekleyip kısık ateşte pişirmeye devam edin. Yoğurdu, yumurtayı ve unu büyük bir kaba alarak çırpın. Karışımı tencereye yavaşça ve karıştırarak dökün, tuzunu da ekleyin. Soğanı ince ince doğrayın. Tereyağında doğradığınız soğanı kavurun. Soğan pembeleştikten sonra hazırladığınız çorbanın içine ekleyip karıştırın, bir taşım daha kaynatıp sıcak olarak servis yapın.