



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI BUĞDAY ÇORBASI

Elif Korkmazel

250 gr. taze bakla
2 adet soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 su bardağı soğuk su
2 su bardağı haşlanmış buğday
1 su bardağı süzme yoğurt
3 dal soğanın yeşil kısmı
Tuz
Karabiber

Soğanları doğrayıp zeytinyağı, tuz ve bir bardak suyla yüksek ateşte beş dakika pişirin. İnce ince doğradığınız baklayı ilave edin. Bakla yumuşamaya başlayınca buğday, karabiber, tuz ve kalan suyu ilave edip bakla iyice yumuşayınca kadar pişirin. Yoğurdu, üzerine çorbadan biraz su alarak açın. Karışımı azar azar tencereye ilave edin. Biri iki taşım kaynatıp ocaktan alın. Kiyılmış taze soğanı ekleyin.