



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLALI MAYDANOZ ÇORBASI

Malzemeler:

100 gr. iç bakla
2 büyük patates
1 soğan
3 demet maydanoz
25 gr. margarin
1 çay kaşığı köri
800 ml. Tavuksuyu
Tuz
Karabiber (taze çekilmiş)
2 yemek kaşığı sıvıyağ

Yapılışı:

Bir gece önceden ıslatılmış baklaları haşlayın ve kabuklarını soyun. Yarisini bütün kullanmak üzere ayırın. Patatesleri, soğanları soyun, küp küp doğrayın, maydanoz yapraklarını kıyın. Saplarını küçük küçük doğrayın. Yağı bir tencerede kızdırın, soğan, patates, maydanoz sapları ve baklaların kalan yarisini biraz kavurun. Köri ilave edip bir iki çevirin. Tavuk suyunu koyun ve ağız açık olarak 15 dk. orta ateşte pişirin. Mikserle püre haline getirin ve ince süzgeçten geçirin. Çorbaya tuz, karabiber koyun, kaynatın. En son, ayırdığınız baklaları ve maydanoz yapraklarını ilave edin. Tabaklara koyun servis yapın.