



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALDIRAN ÇORBASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

- 1 demet baldıran
- 1 demet pezik
- 1 çay bardağı bulgur
- 1 su bardağı barbun fasulye
- 2 adet orta boy soğan
- Bir avuç mısır unu
- 1 kaşık salça
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- 4 lt su

Baldıran ve pezik temizlenir, ince ince doğranır. Tencerede su kaynatılır. Kaynayan suya haşlanmış barbun fasulye, doğranmış baldıran ve pezik konulur, bir taşım kaynatılır. Kaynayan çorbaya bulgur ve mısır unu ilave edilir. Çorba kıvamını almaya başlayınca tuz da katılarak kısık ateşte pişmeye bırakılır. Ayrı bir tavada ince ince doğranan soğan ; sıvı yağ, tereyağı, salça, pul biber ve karabiber eşliğinde pembeleşinceye kadar kavrulur ve pişen çorbanın üzerine yakılır. Sıcak servis edilir.

