



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI BAKLA ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

4 temizlenmiş enginar
300 gr taze iç bakla
6,5 su bardağı sıcak su
1 limonun suyu
1 yumurta sarısı
1 soğan
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Dereotu

Enginarları dörde bölüp kararmamaları için limonlu suda bekletin. Taze iç baklaları tencereye alıp sıcak suyu ekleyin. Baklalar yumuşayana kadar pişirin. Blenderle ezerek püre haline getirin. Zeytinyağının yarısını tavaya alıp enginarları kavurun. 1 çay bardağı sıcak su ekleyip enginarlar yumuşayana kadar pişirin. Tuzla tatlandırın. Limon suyu ve yumurta sarısını bir kasede çırpın. Çorbanın suyundan birkaç kaşık ekleyip terbiyenin ılınmasını sağlayın. Terbiyeyi tencereye ekleyip 5 dakika pişirin. Enginarları ekleyin. Tuzla tatlandırın. Kalan zeytinyağını tavaya alıp ısıtın. Piyazlık doğranmış soğanı ekleyip kısık ateşte karamelize olana kadar kavurun. Çorbayı kaselele paylaşırın. Üzerine karamelize soğanı paylaşırın. Dereotu ile süsleyip servis yapın.

