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. Blender?le 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 kaselere paylaştırın. Üzerine karamelize soğanı paylaştırın. Dereotu ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:147488 • adı:Enginarlı Bakla Çorbası • gönderen:aypar • indirme tarihi:20.08.2025 - 13:34