ENGİNARLI BAKLA ÇORBASI (ZONGULDAK)

https://www.kulturportali.gov.tr

1 adet taze enginar
200 gr taze bakla
60 gr un
100 gr süzme yoğurt
1 yumurta
50 gr dereotu
30 gr zeytinyağı
30 gr tereyağı
Tuz

Baklaları incecik kıyınız. 5 dk. Kaynar suda haşlayıp bir kaba alınız.
Bir tencerede zeytinyağı kızdırıp ince kıyılmış enginarı ardından baklaları ilave ediniz.
Üzerine 1 lt suyu ilave edip baklaların pişmesini sağlayınız.
Çukur bir kapta yoğurt, un ve 1 yumurta karıştırınız.
Tam kaynamaya yakın yoğurtlu olan karışımı da ekleyip kısık ateşte karıştırarak 5-6 dk yavaş ateşte kaynatınız.
Tuzu en son ekleyiniz.
Biraz dinlendikten sonra üzerine dereotu ve pul biber ilave ederek servis yapınız.



© lezzetler.com tarif no:146538 • adı:Enginarlı Bakla Çorbası (Zonguldak) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:13