



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ BAKLA ÇORBASI

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

1.5 Su Bardağı Reis İç Bakla
1 Patates
1 Reis Soğan
1 Havuç
3.5 Yemek Kaşığı Ayçiçeği Yağı
1.5 Yemek Kaşığı Tereyağı
8 Su bardağı Su
3-4 Dal Dereotu
Tuz
Karabiber

Havuç, patates ve soğanın kabuklarını soyup iri küp şeklinde doğrayın.
Geniş bir tencerede tereyağı ile ayçiçeği yağın ısıtın.
Soğan, havuç ve patatesi ilave edip kavurun.
Suyu ve baklayı ilave edip kaynamaya bırakın.
Havuçlar pişip baklalar yumuşayınca kadar pişirin.
Mutfak robotundan geçirip veya ezerek püre haline getirin.
Tuz ve karabiber ile tatlandırın.
Kaseler aktarıp üzerini dereotu ile süsleyerek servis yapın.

