



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ BAKLA ÇORBASI

100 gr. iç bakla
5 çorba kaşığı margarin
2 adet patates
1 adet soğan
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı köri
4 su bardağı tavuk suyu
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Baklaları gecedan ıslatın. Ertesi gün margarini eritin, küçük doğranmış patates, soğan, maydanoz yaprakları ve baklayı tencereye ekleyin, çevirerek kavurun. Köriyi de ekleyip, bir-iki dakika daha kavurun. Tavuk suyunu ilave edin. 15 dakika pişirip, mikserle püre haline getirin ve süzgeçten geçirin sıcak servis yapın.

[ML® Ful için tıklayın](#)
