



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KARABUĞDAYLI TAHİNLİ BAKLA

1 paket Bizim Mutfak Karabuğday Çorbası Karışımı
500 g taze bakla
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı limon suyu
Tahinli sos için:
1 su bardağı tahin
Yarım limonun suyu
Tuz
2 diş sarımsak, havanda ezilmiş

Bizim Mutfak Karabuğday Çorbası Karışımı'nı kaynar suda 15 dakika haşladıktan sonra süzün. Taze baklaları temizleyin. Un ve limon suyu ilave edilmiş suda 10 dakika haşlayın. Daha sonra süzün. Tahinli sosu için tahine limon suyu, tuz ve havanda ezilmiş sarımsakları ekleyip iyice karıştırın. Sosunuz hazır. Taze baklaları süzdükten sonra tuzla tatlandırın. Servis tabağına alıp üzerine tahinli sosu dökün, sonra da haşlayıp süzdüğünüz Karabuğday Çorbası Karışımı'nı serpin. Dilerseniz üzerine taze çekilmiş tuz ve karabiber serpebilirsiniz.
