



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ BAKLA ÇORBASI

250 gr taze bakla
15 adet köfte
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
7 su bardağı su

Baklalar temizlenir, bir kaç parçaya kesilir. Kaynamakta olan suya atılır, tuz eklenir. Yumuşayana kadar haşlanır. En son olarak blenderden geçirilir. Soğan çok ince kıyılır, tereyağında kavrulur. 3 parçaya kesilmiş köfteler sıvıyağda kızartılır. Çekilen baklanın üzerine kavrulmuş soğan ve kızartılmış köfteler eklenir, bir tık kaynatılır.