



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU BAKLA ÇORBASI

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ  
2 su bardağı iç bakla (suda bekletilmiş)  
2 diş sarımsak  
2 çay kaşığı kimyon  
Tuz  
Karabiber  
Su  
1 su bardağı et suyu  
Üzeri için:  
Kimyon  
Toz kırmızı biber

Derin bir tencereye Bizim Yağ'ı koyuyoruz. Isınınca iç baklaları, sarımsakları, kimyonu, tuzu ve karabiberi ilave ediyoruz. 2-3 dakika karıştırıyoruz. 4 su bardağı su ve et suyunu ilave edip orta ateşte baklalar iyice yumuşayınca kadar pişiriyoruz.

Pişen baklaların içine 1 su bardağı sıcak su ilave edip parçalayıcı ile iyice eziyoruz. Orta ateşte fazla kaynatmadan ısıtıyoruz. Servis kasesinin içine aldıktan sonra üzerine kimyon ve toz biber serpip sıcak servis ediyoruz.

Not: Bakla çorbanızı pişirdikten sonra yarım saat dinlendirirseniz kıvamı çok daha güzel olacaktır.