



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURUBAKLA ÇORBASI

2 su bardađı kuru i bakla  
2 orba kaşığı tereyağı  
6-7 su bardađı su  
1 orba kaşığı taze nane  
1 diř dövülmüř sarımsak  
2 orba kaşığı limon suyu  
Tuz

Baklayı suya koyup 4-5 saat bekletin. Daha sonra süzüp bir tencereye alın. zerine tereyağı ile soğuk suyu koyup 15-20 dakika pişirdikten sonra ocaktan alın. Blendırdan geçirip yeniden ocağa oturtun. Nane, sarımsak ve limon suyunu bir kaptaki karıştırıp çorbaya ekleyin. Tuzunu ilave edip 5 dakika daha orta dereceli ateşte pişirin.

---