



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA USULÜ BAKLA ÇORBASI

Malzemeler:

350 gram iç bakla
10 gram konserve mısır
5 adet domates
1 adet orta boy soğan
2 adet orta boy kabak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
150 gram kıyma
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı salça
2 tablet et suyu
1 tatlı kaşığı kişniş
1 adet ince doğranmış kereviz sapı
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Baklaları yıkayıp limonlu suda bekletin. 3 adet domatesi mutfak robotunda çekip püre haline getirin. Kalan iki domatesin kabuğunu alın ve iri küpler halinde kesin. Soğanı ince kıyın. Bir tencereye zeytinyağını koyup, soğanları hafifçe kavurun. Kıyma, sarımsak ve pul biberi ilave edin. Karışımı bir süre pişirdikten sonra domates püresini ve salçayı ekleyip, 5 dakika daha pişirin. Üzerine suyunu ve baklaları katın. Bu şekilde kısık ateşte olmak kaydıyla 10 dakika süreyle, ağzı yarı kapalı kaynatın. Kabakları, kereviz sapını ve et bulyonu ilave edip 10 dakika daha pişirdikten sonra, mısır ve küp şeklinde doğranmış domatesi, tuzu, karabiberi ve kişnişi atıp bir miktar daha kaynatın. Çorbayı sıcak olarak servis yapın. Rendelenmiş kaşar peyniri ile servise sunabilirsiniz.

[ML® Kuru Bakla Çorbası için tıklayın](#)