



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BAKLA ÇORBASI

500 gr. bakla
2 adet patates
1 adet soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
6 bardak su
1/2 su bardağı süzme yoğurt
Tuz
Karabiber

Baklayı temizleyip ince kıyın. Yemeklik doğranmış soğan ve küp doğranmış patatesi zeytinyağında kavurun. Suyu ekleyin ve patates yumuşayana dek pişirip blender'dan geçirin. Üzerine baklayı katıp pişmeye bırakın. Süzme yoğurdu çorbanın suyunda bir kepçe ekleyerek inceltin. Bakla pişince sürekli karıştırarak, azar azar yoğurdu tencereye katın. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Bir-iki taşım kaynatıp ocaktan alın. Dereotu ile süsleyerek servis yapın.