



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRESEN ZELEN BOBİ BOBENA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Yarım kg taze fasulye veya taze bakla
1 Orta boy soğan
1 Kase yoğurt
3 Çorba kaşığı un
Yarım çorba kaşığı salça
Yarım demet dereotu
(Taze baklalı tarif için)
1 Çay kaşığı çubrik otu (Çubritsa ya da kuzu otu olarak da bilinir)
1 adet kesme şeker
Tuz
Kırmızı toz biber

Orta boy bir tencereye 6 su bardağı su konulup kaynaması için ocağa alınır. Yarım kilo taze fazulye yıkanır ve küçük küçük kırılır. (Babaesi-Katranca'da bıçak kullanmak yerine kırılması geleneksel bir hazırlanış hala yaşatılmaktadır.) Fasulyeler (veya baklalar) bir kesme şeker ile birlikte tencerenin içine ilave edilir. Tencerenin içine bir küçük boy soğan çiğden doğranır. Bir müddet kaynayınca ateş kısığa alınır. Fasulyelerin kıvamı kontrol edilir. Fasulyeler (baklalar) yumuşayınca bir çorba kaşığı tuz çorbaya eklenir. 3 çorba kaşığı un yarım kase suda eritilerek terbiye edilir. Un topak topak olmaması için süt süzgecinden süzülerek tencereye eklenir. Arzuya göre bir çay kaşığı kadar Trakya'ya özgü çöbrük otu (Çubritsa veya kuzu otu olarak da bilinen, farklı bir aroması olan kekiğe benzer aromatik bir ottur.) tencereye eklenir. Bir kase içinde yarım kaşık salça az ılık suyla eritilir tencereye eklenir. 15 dk daha kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Bir tavada iki yemek kaşığı yağ kızdırılır, içine bir tatlı kaşığı toz kırmızı biber eklenir. Yağı kızdırıp kapattıktan, bir süre yağın kızgınlığı geçtikten sonra bu karışıma bir kase kadar yoğurt eklenir. Yoğurt ve kırmızı biber yakılmış yağ birbirine güzelce karıştırılır. Bu karışım kısık ateşte kaynamakta olan çorbaya karıştırılarak eklenir.

Not: Yoğurtlu terbiye eklenirken iyi karıştırmak gerekir ki yoğurt kesilmesin. Bunun için yoğurt kasesine bir parça çorba suyu alınıp, birlikte çırpılıp daha sonra da ilave edilebilir. Kısık ateşte kaynamakta olan çorba 3-5 dakika daha tıkırdatılıp kapatılır. Eğer ki taze fasulye yerine çorbamızı taze bakla ile hazırlamışsak, çorbayı kapatmadan 1-2 dk evvel yarım demet kıyılmış dereotu çorbaya eklenip, hafifçe karıştırır. Ateş kapatılıp, kendi sıcaklığı ile aromasını çorbaya vermesi beklenir.



