



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI BAKLA ÇORBASI

80 Gr Sana Klasik
2 Diş sarımsak
4 Su Bardağı sıcak su
1 Su Bardağı yoğurt
1 Tutam safran
1 Yeterince tuz
600 gr taze bakla
2 Yemek Kaşığı zeytinyağı
0,5 Adet Limonun Suyu
2 Yemek Kaşığı un
5 Adet arpacık soğanı
1 Su Bardağı haşlanmış nohut
1 Adet yumurta

Baklaları temizleyin ve 2-3 cm uzunluğunda kesin. 1 yemek kaşığı un ve limon suyu eklenmiş suda baklaları haşlayın. Soğanların kabuklarını soyup halka şeklinde doğrayın ve zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Sıcak su ilave edip kaynamaya bırakın. Sarımsakların kabuklarını soyup içine rendeleyin. Baklaları ve nohutu ekleyin. Ayrı bir yerde yoğurt, 1 yemek kaşığı un ve yumurtayı çirpin. Orta ateşte kaynamaya bırakın. Bu karışımı yavaşça çorbaya ekleyip karıştırın. Tuz ile tatlandırın. Yağı eritip safranı ekleyin ve bunu da çorbaya ilave edin. Çorbayı servis kaselerine alıp sıcak servis yapın.