



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KURU BAKLA ÇORBASI

100 gr kuru bakla
5 diş sarımsak
1 soğan
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
3 su bardağı su
2 yemek kaşığı kuru dereotu
3 yemek kaşığı margarin
Tuz
1 tatlı kaşığı kuru nane

Kuru baklayı haşlayın ve püre haline getirin, tencereye margarinini alın ve eritin içine ince doğranmış soğan ve sarımsak ekleyip hafif kavurun, ezilmiş baklayı ve unu ekleyip sütü yavaş yavaş döküp kaynatın, en son suyu koyun kuru dereotu ve tuz ekleyin ve 5 dk. kaynatın servis yapmadan önce üzerine kuru kekik ve erimiş margarin dökün.