



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ TAZE BAKLA ÇORBASI

500 gr taze bakla (ayıklanmış)  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 soğan (ince doğranmış)  
800 gr (4 su bardağı) tavuk suyu  
2 tutam kekik  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı nişasta  
1/2 su bardağı süt  
4 damla limon suyu

Taze baklanın ince kabukları acı bir tad vereceğinden ve çorbanın rengini bozacağından, baklaları kaynar suada 10 dakika haşlayıp, süzünüz. Keskin bir bıçakla çizip, kabuklarını çıkarınız. Büyük boy bir tencerede, 1 çorba kaşığı tereyağını hafif ateşte eritiniz. Soğanını koyup 10 dakika kızartınız ve tavuk suyu ile kekiği ekleyiniz. Karışım kaynamaya başlayınca, bakla içlerini katıp, tencerenin kapağını kapamadan 20 dakika, baklalar yumuşayana kadar, pişiriniz.

Sonra tencereyi ateşten alıp baklaları süzerek suyunu bir kenara ayırınız.6 bakla tanesini ayırdıktan sonra, kalan baklaları tahta kaşıkla ezerek delikli süzgeçten geçiriniz. Püre olmuş baklaları tekrar tavuk suyunun içine koyup, bu karışımı yeniden kaynatınız. Kaynayınca, tuzunu ve biberini koyduktan sonra, 10-15 dakika orta ateşte pişiriniz.

Küçük bir kâsede nişastayı sütün içinde eriterek çorbaya karıştırınız. Ateşi yükseltip 2 dakika kaymatınız. Kalan tereyağını küçük parçalar halinde, limon suyu ve ayırdığınız 6 bakla içi ile birlikte çorbaya koyunuz. Tereyağı eriyince, çorbayı kâseye boşaltıp, hemen servis ediniz.

Not: İstenirse, kıyılmış maydanoz ile süslenip taze francala ile servis edilebilir.