# TAZE BAKLA ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Taze bakla 500 gr / 2 yemek kaşığı
Kuru soğan 120 gr / 1 adet (orta boy)
Dereotu 50 gr / ½ demet
Domates salçası 5 gr / 1 tatlı kaşığı
Buğday unu 45 gr / 3 yemek kaşığı
Yoğurt 300 gr / 1,5 su bardağı
Su 2400 ml / 12 su bardağı
Tereyağı 60 gr / 3 yemek kaşığı
Kesme şeker 4 gr / 1 adet
Toz kırmızıbiber 1 gr / 1 çay kaşığı
Çübrika otu 1 gr / 1 çay kaşığı
Tuz 2 gr / 2 tatlı kaşığı

Tencerede su kaynatılır.
Bakla temizlenir ve kaynayan suya eklenir.
Kuru soğan doğranarak baklaların içine eklenir.
İçerisine kesme şeker atılır.
Bakla yumuşayınca içerisine tuz eklenir.
Bir kasede un ile su topak olmayacak şekilde karıştırılarak terbiye yapılır ve baklaya eklenir.
Başka bir kasede domates salçası biraz ılık suyla karıştırılarak baklaya eklenir.
15 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edilir ve içerisine çübrika otu ilave edilir.
Diğer yanda tereyağı kızdırılarak içine toz kırmızıbiber eklenir.
Tatlı toz kırmızıbiberli tereyağı içerisine yoğurt konularak karıştırılır ve bu karışım kısık ateşte kaynayan çorbaya karıştırılarak ilave edilir.

© lezzetler.com tarif no:135987 • adı:Taze Bakla Çorbası (Meriç Edirne) • gönderen:büyükanne • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:19