



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BAKLA ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birlięi
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

450 gr. taze bakla
1 orta boy kuru soğan
Yarım ay bardağı yogurt
2 orba kaşığı un
1 yumurta sarısı
1 avuç dereotu
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 kesme şeker
Tuz
Kırmızı toz biber

Kuru soğan salça ile birlikte kavrulur. İkiye bölüp hazırlanan baklalar ilave edilip bir süre daha kavrulur. Sonrasında 1,5 su bardağı sıcak su ilave edilip baklaların pişmesi beklenir. Baklalar piştikten sonra un, yogurt, yumurta sarısı ve un ile terbiye yapılır. Tuz ve dereotu ilave edilerek ocağın altı kapatılır. Pul biber ilave edilerek servis edilir.