



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLA ÇORBASI

Millî Eğitim Bakanlığı

200 gram taze bakla
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı tereyağı
½ bağ dereotu
Tuz

Baklalar yıkanıp ayıklanır ve enine ince ince kıyılır.

Soğan yemeklik doğranır.

Tencerede tereyağı eritilir, sıvı yağ eklenip soğan kavrulur.

Soğan hafif pembeleşince baklalar eklenir.

Baklalar 3-4 dakika kavrulduktan sonra 4 su bardağı kaynar su eklenir.

Ayrı bir kapta yumurta, yoğurt ve un topaksız bir karışım olana kadar çırpılır.

Baklalar yumuşayınca (baklanın türüne göre 30-40 dakika sürebilir) ayrı bir kapta çırpılan yoğurtlu karışıma eklenir.

Topaklanmaması için çorbadan bir kepçe sıcak su alınıp yoğurt ılıtıldıktan sonra yavaş yavaş eklenir.

Tuz ilave edilerek bir taşım kaynatıldıktan sonra altı söndürülür.

Tavada kızdırılmış tereyağı kırmızıbiber ve dereotu ile servis edilir.

