



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BAKLA ÇORBASI

- 1 Avuç dolusu körpe bakla
- 1 Tatlı kaşığı salça
- 1 Diş sarımsak
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 8-10 Dal dereotu
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Yumurta
- 1,5 Çorba kaşığı un
- 1/2 Çorba kaşığı tereyağ

Baklayı yıkayıp, kılıçklarını bıçakla kesiniz. Tencereye 5 su bardağı su, tuz, salça ve yağ koyup kaynatınız. Baklayı ince halka halinde kıyıp tencereye atınız. Ağzını kapatıp hafif hararetili ısıda yumuşayınca kadar pişiriniz.

Yumurtanın akı sarısına karışacak kadar çarpınız. Yoğurt, un ve ezilmiş sarımsak katıp karıştırınız. Kaynayan çorba suyu ile ılıklaştırıp karıştırarak çorbaya ilave ediniz. Bir taşım kaynatıp çorba kâsesine boşaltınız. Üzerine ince kıyılmış dereotu serpiniz.