



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAKLA ÇORBASI

1 kase ince doğranmış taze bakla
1 adet soğan
2 kaşık sıvı yağ
1 yumurta
1 kase yoğurt
1 yemek kaşığı un
Bir tutam dereotu
Tuz

Soğan çok küçük doğranır. Bir tencerede yağla hafifçe pembeleştirilir. Bakla da tencereye konup kavrulur. 1 bardak su ilave edilerek baklanın iyice pişmesi sağlanır. Bir başka tencerede yumurta, un ve yoğurt devamlı karıştırılarak pişirilir. Yoğurdun kesilmemesi için bu işlem kısık ateşte devamlı karıştırmak suretiyle yapılmalıdır. Kaynamaya başlayınca baklanın içine yavaş yavaş ilave edilir ve böylece de beraberce pişirilir. Tuzu da ilave edilen çorbaya doğranmış dereotu da konur ve çorba ocaktan alınır, sıcak servis yapılır.