TAZE BAKLA ÇORBASI

Ebru Omurcalı

300 gr. taze bakla
1 adet küçük boy kuru soğan (yemeklik doğranmış)
1 su bardağı süzme yoğurt (süzme yoğurt yoksa; 2 su bardağı ambalajlı yoğurt, bez bir torbaya konarak üsttea asılır ve yaltlaşık 6 saat bekletilir. Torbada kalan yoğurdın katı kısmı süzme yoğurt olarak kullanılır.)
5 bardak su
2 kaşık un
1 adet yumurta
2 kaşık tereyağı
Karabiber
Kırmızı pul biber
Tuz
Yarım demet dereotu

Baklaları yıkayın, yarım santim kalınlığında yuvarlak olarak doğrayın, kararmamaları için limonlu suda 10 dakika bekletin. Tencereye yağı koyun ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. İçine doğranmış baklaları ekleyin ve yaklaşık 15 dakika beraber kavurun. Suyunu ekleyin ve kaynatın. Ayrı bir yerde yoğurtlu terbiyesini hazırlamak için; yumurta, yoğurt, unu iyice çırpın. Kaynayan sudan terbiyeye ekleyerek terbiyeyi ısıtın ve çorbaya ekleyin. Birlikte karıştırarak yaklaşık 30 dakika daha pişirin. Üzerine; 1 kaşık tereyağında pul biberi kavurun ve kâselerin üzerine gezdirin. Dereotunu ince kıyıp üzerine gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:67512 • adı:Taze Bakla Çorbası • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:08