



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAZE BAKLA ÇORBASI

250 gr. taze bakla  
2 adet soğan  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
3 su bardağı soğuk su  
2 su bardağı haşlanmış buğday  
1 su bardağı süzme yoğurt  
3 dal soğanın yeşil kısmı  
Tuz  
Karabiber

Doğranmış soğanı ve zeytinyağını, tuz ve bir bardak suyla beş dakika pişirin, ince doğranmış baklayı ilave edin. Bakla yumuşayınca; buğday, karabiber, tuz ve kalan suyu ilave edip bakla iyice yumuşayınca kadar pişirin. Yoğurdu, yemeğin suyuyla karıştırarak tencereye ilave edin. İki taşım kaynatıp ocaktan alın. Kıyılmış taze soğanı ekleyin.