



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA ÇORBASI

Taze bakla 250 gr.
Dereotu Yarım demet
Un 2 çorba kaşığı
Limon Yarım adet
Yumurta 1 adet
Yoğurt 1 su bardağı
Tereyağı 2 çorba kaşığı
Kırmızıbiber

Baklalar ayıklanıp yıkanır. Yarım santim eninde kıyıldıktan sonra limonlu suya konur. Yarım saat sonra süzgeçle süzülür. Tencereye konur, üzerine 1 çorba kaşığı tereyağı konup hafifçe kavrulur. Kaseye yumurta, yoğurt ve un konur. Çatalla iyice çırpılır. Sonra baklaların üzerine ilave edilir. Üzerine 10 bardak su konur. Karıştırılarak kaynatılır. Koyulaşınca, yeterince tuz konup, ateşten alınır. Tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı konur. Arzu edildiği kadar kırmızıbiber kızdırılır. Sonra çorbanın üzerine dökülür. Kıyılmış dereotu serpildikten sonra servis yapılır.