TAZE BAKLA ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2.5 litre et suyu
350 g taze bakla
½ demet dereotu
2.5 su bardağı yoğurt
80 g un
1 yemek kaşığı tuz
1 orta boy limon
2 yumurta sarısı
3 - 4 dal taze nane veya kuru nane
75 g tereyağı
1/2 çay kaşığı kırmızıbiber

Baklalar ayıklanıp yıkandıktan sonra yarım parmak kalınlığında verev şeklinde doğranır.
Üzerini örtecek kadar su, tuz ve ½ limon suyu sıkılarak 10 -15 dakika haşlanır.
Uygun bir tencerede et suyu, arta kalan limon suyu ve baklalar koyulur.
Karabiber ilavesiyle baklalar yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Un, yumurta sarısı ve yoğurt, bir miktar et suyu ilavesiyle iyice çırpılır.
Ateşten almaya yakın çorbaya ilave edilir.
Kaynama aşamasına gelir gelmez ocaktan alınır.
Üzerine, kızdırılmış tereyağı ile ince kıyılmış dereotu/nane serpilerek servis yapılır.
İstenirse tereyağını kızdırırken içerisine bir miktar kırmızı biber ilave edilerek renklendirilebilir.

© lezzetler.com tarif no:95926 • adı:Taze Bakla Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:23