



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAZE BAKLA ÇORBASI

400 gram taze bakla  
1 adet soğan  
1 orba kaşığı tereyağı  
2 orba kaşığı un  
1 kase yođurt  
5 su bardađı su  
1 limon

Baklaları ince ince doğrayın. Limonlu suyun içinde bekletin. Rendelenmiř soğanı ve baklaları tereyağında kavurun. zerine suyunu verin 10 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edin. Yođurdu ve unu büyük bir kaba alarak çırpın. Karışımı tencereye yavaşça ve karıştırarak dkn, tuzunu da ekleyin. İçine kıyılmış dereotunu da ilave ederek karıştırın. Sıcak olarak servis yapın. Sođuk olarak da içilebilen bir çorbadır.