



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ BAKLA ÇORBASI

<https://www.takvim.com.tr>

100 gram bakla
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
1 adet yumurtanın sarısı
3 kahve fincanı yoğurt
2 çorba kaşığı un
5 su bardağı su
Yarım demet dereotu
Tuz

Ayıklanıp yıkanmış baklaları yarım cm eninde doğrayalım ve tencereye aktaralım. Üzerini aşacak kadar su ilave edip, yumuşayana dek haşlayalım. Tencereye sıvıyağı alıp, küp doğranmış soğanı pembeleştirelim. Üzerine baklaları haşlama suyuyla birlikte ilave edelim. Bir kaptan yumurta sarısını, yoğurdu ve unu topaksız bulamaç kıvamına gelene dek karıştıralım ve üzerine biraz su ekleyip inceltelim. Karışımı tencereye aktaralım. 4-5 bardak su ilave edelim. Üzeri göz göz olana dek karıştırarak pişirelim. Çorbayı ateşten almadan önce tuzunu ayarlayalım. Üzerine ince kıyılmış dereotu serpip ocaktan alalım ve servis yapalım.

