



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ BAKLA ÇORBASI

15-20 adet taze bakla
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
2 orba kaşığı un
1 adet limon
5 orba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ince doğranır, baklanın kenarları alınır, bir kaç parçaya kesilir. Bir tencereye aktarılır, üzerine 3 su bardağı su konur, yumuşayana kadar haşlanır. Daha sonra blenderden geçirilir. Tekrar tencereye aktarılır, yağ, tuz ve 4 su bardağı su katılır, bir taşım kaynatılır. Dięer tarafta un, limon ve yumurta çırpılır. kaynamakta olan çorbaya akıtılarak eklenir, bir tık daha pişirilir.