



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BAKLA ÇORBASI (BOLU)

250 gr taze bakla
1 adet kuru soğan
8 su bardağı kaynamış su
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı zeytin yağı veya sıvı yağ
2 su bardağı süzme yoğurt
Tuz
Karabiber
1-2 dal dereotu

Baklalar enine 2 mm olarak doğranıp yıkanır.
Tencereye yağ konur, soğanla beraber kavrulur, baklalar ilave edilip yumuşayıncaya kadar kavrulur.
Kaynamış su ilave edilir, kaynamaya bırakılır.
Ayrı bir tarafta süzme yoğurt ve un karıştırılarak terbiye yapılır.
Kaynayan baklalara yavaş yavaş karıştırılır.
Dereotu doğranıp ilave edilir, sürekli olarak karıştırılarak pişirilir.
İnmeğe yakın tuz ve karabiber eklenir.

