



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU BAKLA ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

1 adet yumurta
1/2 kg taze bakla
2 çorba kaşığı tereyağ
2 su bardağı süzme yoğurt
1/2 su bardağı un
1 baş soğan
maydanoz
nane
dereotu
tuz

Taze bakla ayıklayıp, yıkadıktan sonra enine, ince ince kıyın. Düdüklü tencereye bir çorba kaşığı tereyağı koyup, ince çentilmiş soğan sararınca kadar kavurun, daha sonra kıyılmış baklaları ilâve edip kanştin. Baklalann rengi dönmeye başlayınca, dört su bardağı su, biraz da tuz ilave edip tencerenin kapağını kapatın, ve yirmi dakika kadar pişirin.

Diğer yanda bir tencerede süzme yoğurt, un ve yumurtayı su ile ezip mikserle ayran kıvamına getirin.

Kaynayınca kadar, tahta kaşıkla, dibini tutturmadan karıştin.

Düdüklü tencerede pişirdiğiniz baklaları da suyu ile birlikte tencereye koyup on dakika birlikte kaynatıp, tuzunu ilave edin. İsteğe göre kıyılmış maydanoz, dereotu, nane koyup karıştirin.

Üzerine kırmızı biberli tereyağı gezdirip sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Ful için tıklayın](#)