



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU BAKLA ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı

400 gr. ince doğranmış taze bakla
2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 adet ince rendelenmiş domates
5 çorba kaşığı süzme yoğurt
5 yemek kaşığı un
3 çorba kaşığı doğranmış dereotu
Tuz
Kırmızı toz biber
İsteğe bağlı sarımsak ilave edilebilir

Bir tencereye tereyağı ve sıvı yağ koyulur.
Yağ eriyince içine kırmızı toz biber ve domates ilave edilir.
Doğranmış baklalar da ilave edilerek bir süre kavrulur.
Suyunu çekince biraz su ilave edilir ve baklalar yumuşayınca kadar pişirilir.
Başka bir yerde un ve yoğurt su ile çırpılarak ayran kıvamına getirilir ve baklanın suyundan birkaçık yoğurtlu unlu karışıma ilave edilir.
Hazırlanan bu karışımı yavaş yavaş baklaya ilave edilir.
Sürekli karıştırarak 10-15 dakika pişirilir.
Tuz ve doğranmış dereotları da ilave ettikten sonra 1-2 dakika daha kaynatılıp ateşi söndürülür.
Çorba kasesinde veya çorba tabağında sıcak olarak servis edilir.

