



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BAKLA ÇORBASI

2 litre et suyu (8 su bardağı)

70 gr un

1/2 kg yoğurt

1 çorba kaşığı yağ

2-3 avuç içsiz taze bakla

2-3 tane nane

2-3 dal dereotu

1 kahve kaşığı kırmızı biber

Baklalar yıkanır ve kılıçıkları ayıklanarak fındık büyüklüğünde doğranır. Et suyu ile birlikte pişirilir. Pişirilirken su azalırsa ilâve etmelidir. Diğer taraftan yoğurt ve un bir kapta iyice ezilerek bir bardak su ile sulandırılır ve çorbaya ilâve edilir. Çorba tuz atılarak bir taşım kaynatılır. Ateşten alındıktan sonra, ceviz kadar yağda kızdırılmış nane, dereotu ve kırmızı biber çorbaya ilâve edilir.

[ML® Yoğurtlu Bakla için tıklayın](#)