



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU BAKLA ÇORBASI

Yarım kg bakla
1 soğan
4 dal dereotu
1 kase yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
1 limon
2 su bardağı kemik suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
Tuz

Ayıklanmış baklaları yıkadıktan sonra incecik doğrayın. Minik minik doğranmış kuru soğanı tereyağında bir iki kez çevirin. Ardından baklaları ekleyip soğanla birlikte üç dört dakika kavurun. Taze baklanın mis gibi kokusu çıktıktan sonra üzerine kemik suyunu ve üzerini dört parmak aşacak kadar sıcak su koyup pişmeye bırakın. Bu sırada yoğurt, un, yumurta sarısı ve limon suyunu çırpma teli ile karışıp az soğuk su ilave ederek kıvamını açın. Lokum gibi pişmiş olan baklanın suyundan terbiyemize ilave ederek ılık hale getirin. Peşinden yavaş yavaş karıştırarak terbiyeyi çorbanın içerisine dökün. Kaynayan çorbanın kıvamını ayarlayarak tuzunu ilave edin. Terbiyesi ile birlikte bir taşım kaynattıktan sonra çorbayı servis kasesine alın. İnce doğranmış dereotunu servis sırasında kaselerin üzerine serpin.