



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU BAKLA ÇORBASI

125 Gr Sana Klasik
8 Su Bardağı et suyu
2 Su Bardağı yoğurt
1 Su Bardağı su
2 Dal taze nane
0,5 Demet dereotu
250 gr taze bakla
1 Yeterince tuz
2 Çorba Kaşığı un

Baklaları yıkayıp kılıçıklarını ayıkladıktan sonra 1 parmak kalınlığında doğrayın. Et suyunu tencereye alıp baklaları ilave ederek pişirin. Yoğurt ve unu bir kapta iyice karıştırın. 1 su bardağı su ilave ederek sulandırın. Karışımı pişmekte olan baklaya ilave edip iyice karıştırın. Yağ ve tuz ekleyip bir taşım kaynatın. Pürüzsüz bir sıvı haline gelince ateşten alın. Üzerine nane ve kıyılmış dereotu serpin. Dereotunu kıyıp naneyi yaprak yaprak ayırın ve çorbanın üzerine serpip sıcak olarak servis yapın.