



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU KURU BAKLA ÇORBASI

1/4 Su bardağı Et Suyu  
1 Su bardağı Kuru Bakla  
1 Adet Kuru Soğan  
1 Yemek kaşığı Un  
1 Su bardağı Yoğurt  
1/4 Yemek kaşığı Zeytinyağı  
Karabiber  
Tuz  
Üzeri için;  
1 Tutam Dereotu  
2 Tatlı kaşığı Kırmızı Toz Biber  
1 Yemek kaşığı Zeytinyağı

Kuru baklayı düdüklü tencerede, 1 saat pişirin.  
İlidikten sonra, suyuyla beraber çırpıp, pürüzsüz kıvama gelmesini sağlayın.  
Soğanı rendeleyin. Tencereye zeytinyağı, soğan ve unu alın.  
Un açık kahverengi renk alıncaya ve soğanlar hafif pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurun.  
Yoğurt ve 4 su bardağı et suyunu bir kaptan çıkarıp, tuz ilave edin.  
Kavrulmuş un ve soğanın üzerine, robottan geçirilmiş kuru baklayı ekleyip karıştırın.  
Et suyuyla çırpılmış yoğurdu da ekleyip, çırpıcı yardımıyla iyice karıştırın.  
Orta ateşte, sürekli karıştırarak kaynatın.  
Kaynadıktan sonra, 5 dakika daha pişirin ve ocaktan alın.  
Bir tavaya, 1 yemek kaşığı zeytinyağını alıp toz biberi ekleyin ve kızdırın.  
Dereotunu ince kıyın.  
Çorbayı kaselere alıp üzerine dereotu serpin.  
Zeytinyağında, kızdırdığınız toz biberi gezdirerek, sıcak servis yapın.

