



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TAZE BAKLA ÇORBASI



250 Gr. taze bakla
5 Çorba kaşığı yoğurt
3 Çorba kaşığı un
1 Adet yumurta
150 Gr. dana eti
1 Adet iri domates
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Tatlı kaşığı tuz

- # Baklalar yıkanır, temizlenir, küçük küçük doğranır.
- # Doğranan baklalar 1 tatlı kaşığı un ve 1 tatlı kaşığı tuzla iyice ovulur.
- # Tuzu ve unu gitmesi için iyice yıkanır. (Bu işlem baklanın acılığının çıkmasını sağlar.)
- # Acısı çıkmış baklalar bir tencereye konur, üzerine 8 su bardağı soğuk su eklenir. Orta ateşte yumuşayınca kadar pişirilir.
- # Diğer tarafta kuşbaşı et tavla zarı şeklinde doğranır.
- # Bir tencereye ölçüde belirtilen yağın yarısı konur, orta ateşte biraz kızarıncaya üzerine doğranmış et eklenir.
- # Et kavrulunca üzerine rendelenmiş domates katılır.
- # Bu arada, yoğurt, yumurta, tuz, un başka bir kapta çırpılarak terbiye hazırlanır.
- # Kavrulan etle domates ve hazırlanan terbiye kaynatılan baklanın üzerine ilave edilir.
- # Bütün malzemeler birlikte bir taşım kaynatılır.
- # Servis tabağına çorba konduktan sonra, kalan sıvıyağ yakılarak üzerine gezdirilir, dereotu ile süslenir.

Not: Baklanın haşlama suyu az konup, kalan sıvı miktarı et suyu ile tamamlanabilir.