# 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 yumuşayıncaya kadar pişirilir.
# Diğer tarafta kuşbaşı et tavla zarı şeklinde doğranır.
# Bir tencereye ölçüde belirtilen yağın yarısı konur, orta ateşte biraz kızarınca 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.