



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Yarma Çorbası

Yarma Çorbası



Stəkan süzmə qatıq
1 Stəkan taxıl
1 Yemək qaşığı margarin
1 Yemək qaşığı quru nanə
6 Stəkan su ya da ət suyu
1 Çay qaşığı duz

- # Taxıl axşamdan isladılır. Sabah ki gün yumuşayana qədər xaşlanır.
- # Üzərinə 6 stəkan su əlavə olunur qaynadılır, ayrı bir boşqabda çırpılan qatıq və su taxılı üzərinə qarışdırma əlavə olunur.
- # Duz da qoyduqdan sonra az atəşdə biçirilməyə davam edilir.
- # Margarin bir tavada əridilir, üzərinə nanə əlavə olunur, 1-2 dəqiqə qədər qızdırıldıqdan sonra çorbanın üzərinə gəzdirilir.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Bu çorba Amasya adət- ənənəsinə aiddir.