



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

Tarxana Çorbası

Tarhana Çorbası



- 1 Stəkan tarxana
- 1 Ədəd orta boy baş soğan
- 2 Ədəd sivri bibər
- 2 Yemək qaşığı qiymə
- 1 Yemək qaşığı tamat
- 1 Çay qaşığı duz
- 9 Stəkan su
- 1 Çay fincanı duru yağ
- 1 Çay qaşığı qara bibər
- 1 Çay qaşığı quru nanə

- # Qiymə duru yağda qovrulur, üzərinə rəndələnmiş soğan, incə qyılmış sivri bibər, tamat qoyulur, yaxşıca bişirilir.
- # Üzrəni soyuq 9 stəkan su əlavə edilir və su istiləşmədən tarhana qoyulur.
- # Duz və qara bibər qoyub, qarışdırılaraq bir neçə dəfə daşana qədər qaynadılır.
- # İsti olaraq çorba kasələrə tökülür, üzərinə quru nanə səpilir, xidmət edilir.

Not: Tarhana mütləq soyuq suya atılmalıdır çünki isti suya atılarsa çorba pütürlü olur.