



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərce Yemək Tərifləri

İtalyan Üsulu Pomidor Çorbası

İtalyan Usulü Domates Çorbası



4 Ədəd yekə pomidor
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 Su stəkani arpa şəhəriyə
1 Çorba qaşığı un
Yarım su stəkani duru yağ
7 Su stəkani su ya da ət suyu
2 Şiriniyyat qaşığı duz
Üzəri Üçün;
1 Su stəkani rəndə kaşar

- # Quru soğan yeməli olaraq çox incə doğranar, duru yağda şəffaflaşana qədər qovrular.
- # Üzərinə qabığı soyulmuş, quşbaşı böyüklüyündə doğranmış pomidor əlavə olunar. Pomidor, sous görünüşü sahəyə qədər qazanın qapağı bağlı olaraq bişirilər.
- # Bişən pomidor, soğan qarışığı çox möhkəm olmayan bir süzgəcdən keçirilər, təkrar qazana qoyular.
- # Qarışığa 1 şorba qaşığı un əlavə olunar, qoxusu gedənə qədər 4-5 dəqiqə qovrular.
- # Bu vaxt başqa bir qazanda arpa şəhəriyə kifayət qədər suda şəklini itirməyəcək şəkildə qaynadılar.
- # Un qoxusu gedincə, pomidorlu qarışığa 7 su stəkani su ya da ət suyu əlavə olunar.
- # Çorba qaynamağa başlayınca digər qazanda qaynadılmış şəhəriyə əlavə olunar, duz qatılar, 10 dəqiqə daha batıq atəşdə bişirilər, ocaqdan alınar.
- # Çorba isti olaraq xidmət kasalarına qoyular, üzərinə rəndələnmiş kaşar pendiri səpilər.

Not: İtalyan üsulu pomidor şorbasının orijinal tərifində, arpa şəhəriyə yerinə qırılmış makaron istifadə edilir.