



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

Anıklı Kartof Şorbası

Anıklı Patates Çorbası



5 Ədəd orta boy kartof
1 Ədəd kiçik quru soğan
3 Çorba qaşığı maye yağ
8 su stəkani ət suyu ya da su
Anık üçün:
1 Ədəd kiçik quru soğan
1 Çorba qaşığı quru nanə
1 Şiriniyyat qaşığı marka bibər
2 Şiriniyyat qaşığı duz

- # İncə qiyılmış soğan maye yağda çəhraylaşmağa başlayınca kiçik küp şəklində doğranmış kartoflar əlavə olunur.
- # Soğan və kartof batıq atəşdə, təxminən 15 dəqiqə davamlı qarışdıraraq qovrulur.
- # Üzərinə isti ət suyu ya da su əlavə olunur, kartofun nişastası çıxana qədər qaynadılır.
- # Bu vaxt anık üçün soğan maye yağda çəhraylaşdırılır. Atəşdən aldan dərhal əvvəl marka bibər, quru nanə və duz əlavə olunur.
- # Anık qaynamaqda olan çorbaya əlavə olunur. 10 dəqiqə daha qaynadılır.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Not: Bu çorbanın daha konsistensiyalı olması istənilsə, soğanı qovurarkən 1 çorba qaşığı un əlavə oluna bilər.