



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

Soyuq Çorba

Soğuk Çorba



2 su stəkani qatıq
1 su stəkani aşuralıq yarma
1 su stəkani noxud
2 çorba qaşığı un
1,5 çay qaşığı duz
1 litr su
Üzəri üçün:
1 çorba qaşığı quru nanə
1 çay qaşığı qırmızı marka bibər

- # Aşuralıq yarma və noxud axşamdan ayrı-ayrı isladılar. Sabahısı günü yumşalana qədər qaynadılar.
- # Qazana qatıq qoyular, un buraxılar. Üzərinə danlaq danlaq axıdaraq su əlavə olunar, bir tərəfdən də qarışdırılar.
- # Daha sonra qazan atəşə yerləşdirilər. Tam qaynamadan sadəcə istiləninçə yarma və noxud qatılar.
- # Qarışdıraraq bir daşam bişirilər. Çox qaynatmadan dərhal atəşdən alınar.
- # çorba kasalara paylaşdırılar. Soyuducuna qoyular. 2 saat qədər soyudular.
- # Xidmətə təqdim etmədən əvvəl üzərinə quru nanə və marka bibər səpilər.

Qeyd: Soyuq çorba isti Ramazan aylarında iftar üçün seçilən bir ləzzətdir.