



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

Toyga Çorbası

Toyga Çorbası



1 kasa qatıq
1 ədəd yumurta
3 çorba qaşığı un
1 su stəkani noxud
1 çay stəkani plovluq yarma
300 qr quzu quşbaşı
1 çay qaşığı duz
5 su stəkani ət suyu
Üzəri üçün:
2 çorba qaşığı kərəyağı

- # Noxud axşamdan isladılar, sabahısı günü yumşalana qədər qaynadılar.
- # ət bir az daha kiçildilərək doğranar, üzərinə su qoyular və yumşalana qədər bişirilər.
- # Qazana qatıq, un, yumurta və duz qoyular, bir çirpici köməyiylə hamar konsistensiyaya sahəyə qədər çırpılar.
- # Üzərinə soyuq ət suyu əlavə olunar və orta atəşə yerləşdirilər, qarışdırılaraq bişirməyə başlanar.
- # Çorba qaynama qaynama nöqtəsinə gəlincə yuyunmuş yarma atılar, 15 dəqiqə qədər bişirilər.
- # Sonra ət və noxud qatılar, bir daşam qaynadılar.
- # Xidmət kasasına qoyular. Üzərinə əridilmiş kərəyağı gəzdirilər.

Qeyd: Toyga çorbası İc Anadolu bölgəsinə aiddir. Qatıq çorbasından fərqi nanə istifadə edilməməsidir.