



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

Yarma Şorbası

Bulgur Çorbası



1 su stəkani yarma
2 şorba qaşığı un
1 çay stəkani duru yağ
1 çay qaşığı quru nanə
1 ədəd quru soğan
4-5 ədəd orta boy pomidor
2 ədəd çarliston bibəri
1 Çorba qaşığı pomidor sousu
kifayət qədər su
duz

- # Yuyunmuş yarmanın üzərinə 2-2,5 su stəkani qədər su qoyular, batıq atəşdə yarma suyu tamamilə çəkənə qədər bişirilər.
- # Qazana duru yağ qoyular, istilənincə çox incə doğranmış soğan əlavə olunar, hər vaxtkından bir az çox qovrulur.
- # Toxumları çıxardılmış, çox incə doğranmış bibər qatılar, yumşalana qədər bişirilər.
- # Üzərinə; un, sous və quru nanə qatılar, bir neçə dəqiqə çevrilər
- # Yarma əlavə edilər, yarma qatılşana qədər qovrulur.
- # Son olaraq 5-6 su stəkani su ya da ət suyu və duz əlavə olunar. Qarırdıraraq bir daşam qaynadılar.

Qeyd: Yarma şorbası Məngənə aid bir tərifdir.