



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

Berlin Üsulu Toyuq Çorbası

Berlin Usulü Tavuk Çorbası



- 1 Ədəd kiik toyuq
- 1 Ədəm dəfnə yarpağı
- 1 Ədəd kiik baş soğan
- 10 Stəkan su
- 2 Ədəd orta boy yerkökü
- 2 Yemək qaşığı buğda nişastas
- 1 Stəkan noxud konservası
- 2 Stəkan ərıştə
- 2 Şirniyyat qaşığı diz
- Üzəri üçün:
- 2-3 Dal cəfəri

- # Toyuq qazana qoyular, üzərinə 10 stəkan su, 1 ədəd soyulmuş, bütün baş soğan və dəfnə yarpağı əlavə edilir.
- # Bişən toyuq sudan alınar, suyun içində olan baş soğan və dəfnə yarpağı atılar, toyuq soyumağa buraxılar.
- # Toyuq suyu orta atəşə yerləşdirilər, üzərinə rəndənin yekə tərəfi ilə rəndələnmiş yerkökü atılar.
- # Bu arada toyuq sümüklərindən ayırd edilir, kiçik parçalara bölünər.
- # Əriştə yumuşayınca noxud konservası, didiklənmiş toyuq və duz əlavə edilir.
- # Nişasta yarım stəkan soyuq suda əridilər, incəcik axıdılaraq çorbaya əlavə edilir. 2-3 dəqiqə qarışdırılar.
- # Ocaq batıq nizama gətirilər, hərdən bir qarışdırılaraq 10 dəqiqə daha qaynadılar, atəşdən alınar.
- # Çorba xidmət kasalarına qoyular, üzərinə incə qıyılmış cəfəri səpilər, xidmətə təqdim edilir.

Not: Təzə göy noxud istifadə ediləcəksə, göy noxud kök rəndəsini atmadan əvvəl toyuq sununda yumşalana qədər bişirilər. Digər əməliyyatlar eyni şəkildə tətbiq olunar.