



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

Roman Çorbası

Roman Çorbası



1 Ədəd iri kök
1 Ədəd orta boy kartof
1 Çay stəkani konserv göy noxud
2,5 Çorba qaşığı un
1,5 Çorba qaşığı kərəyağı
Yarım şirin qaşığı qara bibər
1 Şirininiyyat qaşığı duz
2 Su stəkani su
6 Su stəkani ət suyu
Küftəsi üçün:
200 qr qiyma
1 Dilim bayat çörək içi
Yarım ədəd kiçik soğan
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
5-6 Dərə otu

İlk əməliyyat olaraq küftə hazırlanır. Bayat çörək içi və rəndə soğan qarışdırılır. Üzərinə qiyma, duz, qara bibər əlavə olunur. Vəsait inteqrasiya olunana qədər yoğrulur.

Küftə xərcindən fındıq qədər parçalar alınır, diyirlənər. Küftələr içində un olan nimçəyə qoyulur. Nimçə yellənərək unlanır.

Daha sonra küftələr elektrik qızartmasında bişirilər. Soyumağa buraxılar.

Digər tərəfdə qazana 2 su stəkani su qoyulur, az duz əlavə olunur. Su qaynayınca tovla pərdəs(n)i şəklində doğranmış kök qatılır. 5 dəqiqə sonra eyni şəkildə doğranmış kartof əlavə olunur.

Təxminən 10 dəqiqə sonra ocaq bağlanılır. Tərəvəzlərin üzərinə konserv göy noxud əlavə edilir.

Başqa bir qazana kərəyağı və un qoyulur. Orta atəşdə un yüngül çəhraylaşana qədər qovrulur. Üzərinə soyuq ət suyu əlavə olunur və əyrilik meydana gəlməməsi üçün davamlı qarışdırılır.

Qarışıq qaynama nöqtəsinə gəlincə duz, qara bibər, qızarmış küftələr və suyu ilə birlikdə qaynadılmış tərəvəzlər əlavə olunur.

Orta-batıq atəş arası mövqedə 10 dəqiqə daha qarışdıraraq bişirilər.

Üzərinə qyılmış şüyüd səpilər, isti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Not: Roman çorbasının küftələri qaynadılaraq ya da yağda qızardılaraq da bişirilə bilər.