



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

Turşlu Çin Çorbası

Ekşili Çin Çorbası



- 3 Yemək qaşığı qarğadeli nişastası
- 6 Stəkan soyuq su
- 5 Diş sarmısaq
- 3 Ədəd orta boy pamiđor
- 1 Ədəd orta boy qırmızı ət bibəri
- 1 Ədəd acı bibər
- 3 Ədəd orta boy çarliston bibəri
- 1 Ədəd orta boy yerkökü
- 10 Ədəd orta boy göbələk
- 2 Yemək qaşığı soya sousu
- 3 Yemək qaşığı sirkə
- 1 Stəkan toyuq suyu
- 1 Ədəd yumurtanın ağı
- Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Əvvəlcə ləvazimatlar hazırlanar. Pamiđor rəndələnər, sarmısaq çox incə doğranar.
- # Acı bibər, çarliston bibər, yerkökü, qırmızı bibər, kibrit qutusu böyüklüyündə doğranar.
- # Qazana 6 stəkan soyuq su və qarğadeli nişastası qoyular, çirpici ilə qarışdırılar, orta atəşli ocağa yerləşdirilər.
- # İlk olaraq sarmısaq və nişasta suya atılar, 3 dəqiqə ara ilə pamiđor, yerkökü, acı bibər, qırmızı bibər, çarliston bibəri, soya sousu isti toyuq suyuna əlavə olunar, qaynama nöqtəsinə gələnə qədər bişirilər.
- # Göbələk tez qarardığı üçün çorbaya əlavə etmədən qabağ çox incə doğranar və atılar.
- # Göbələk də 5-10 dəqiqə bişidirdən sonra duz və qarabibər əlavə edilər. Ən son çirpilmış yumurta ağı çorbaya atılar. Dərhal ocaqdan alınar.
- # İsti olaraq xidmət qablarına tökülər, tapa bilinsı soya filisi səpilər, sofraya qoyular.

Not: Ənənəvi çin yeməklər az yağ əhatə edər, bəzi yeməklərdə yağ heç istifadə olunmaz qırmızı ət kimi məhasullarda çox az yağ istifadə olunar.