



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

Borc Çorbası

Borc Çorbası



Yarım armud stəkan duru yağ
Yarım ədəd kərəviz
1 Ədəd soğan
1 Ədəd yer kökü
1 Ədəd çuğundur
¼ qırmızı kələm
1 Ədəd kəvər
50 qr. Parça ət
1 Ədəd kartof
1 Qaşiq tomat
6 Stəkan ət suyu
1 Armud stəkan isti su
1 Yemək qaşığı nişasta
2 Çay qaşığı duz

- # Yağ qızdırılır kiçik doğranmış ət əlavə olunur, bişirilir.
- # Bütün tərəvəzlər kibrit dənəsi kimi doğranır.
- Ətin üzərinə sirasıyla əvvəl tomat atılır. Kərəviz, yer kökü 5 dəqiqə bişidildən sonra soğan, kələm, kəvər, çuğundur və kartof əlavə edib 5 dəqiqə daha bişirilir. Duz əlavə olunur.
- # Tərəvəzlərin üzərinə 6 stəkan ət suyu yada qaynar su qoyulur və 25 dəqiqə daha qaynadılır.
- # Biçməsinə yaxın 1 qaşiq nişasta 1 armud stəkan isti suda əridib, üzərinə çorbadan bir az əlavə olunub qarışdırılır və çorbaya az - az əlavə olunur.
- # 5 dəqiqə nişasta ilə qaynadıldıqdan sonra ocaqdan alınır.

Not: Bu çorba tərəvəzlər xaşlanıb miksərdən keçirildikdən sonra, ətə əlavə olunaraq da haırlana bilər. O zaman dənəsiz bir çorba hazırlanmış olur. Borç çorbası Rusların yerli çorbalardan biridir.