Yarma Çorbası

Yarma Çorbası



Stəkan süzmə qatıq
1 Stəkan taxıl
1 Yemək qaşığı margarin
1 Yemək qaşığı quru nanə
6 Stəkan su ya da ət suyu
1 Çay qaşığı duz

Taxıl axşamdan isladılır. Sabah ki gun yumuşayana qədər xaşlanır.
Üzərinə 6 stəkan su əlavə olunur qaynadılır, ayri bir boşqabda çırpılan qatıq və su taxılı üzərinə qarışdıra qarışdıra əlavə olunur.
Duz da qoyduqdan sonra az atəşdə biçirilməyə davam edilir.
Margarin bir tavada əridilir, üzərinə nanə əlavə olunur, 1-2 dəqiqə qədər qızdırıldıqdan sonra çorbanın üzərinə gəzdirilir.
İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Bu çorba Amasya adət- ənənəsina aiddir.