



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

Un Çorbası

Un Çorbası



- 1 Su stəkani un
- 1 Çorba qaşığı kərəyağı
- 6 Çorba qaşığı duru yağ
- 3 Ədəd orta boy pomidor
- 1 Su stəkani süd
- 1 Ədəd yumurta
- 10 Su stəkani ət suyu ya da su
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Əvvəlcə pomidor rəndənin incə qisimi ilə rəndələniyə, süzgəcdən keçirilər, qalan posası atılır.
- # Qazana duru yağ qoyular, orta atəşə yerləşdirilər, yağ qızın tərəfindən ələnilmiş un qatılar və davamlı qarışdırılaraq çəhrayı rəng sahəyə qədər qovrulur.
- # Un qovrulunca, ocaq bağlanılır, bu vaxt süd və yumurta çırpılaraq sırası gəlincə istifadə etmək üçün hazır edilir.
- # Az soyumuş, qovrulmuş unun üzərinə hazırlanan pomidor suyu əlavə olunur, qarışdırılır, ocaq təkrar yandırılır.
- # Üzərinə dərhal, sütlü yumurta əlavə olunur və qarışdırmağa davam edilir.
- # Şorba tam istiləşmədən ət suyu ya da su əlavə olunur, dibi tutmaması üçün qarışdıraraq qaynadılır.
- # Duzu əlavə edilir, 1 - 2 dəqiqə daha bişirilər, xidmətə isti olaraq təqdim edilir.

Not: Ət suyu ya da su miqdarı əvvəl çox kimi görünə bilər. Çorba qaynadıqca konsistensiyasını götürər.