



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

Toy Çorbası

Düğün Çorbası



300 Qr. quzu əti
1 Çorba qaşığı incə doğranmış baş soğan
1 Ədəd yumurta
3,5 Çorba qaşığı un
1 Su stəkani qatıq
7 Su stəkani su
2 Şirin qaşığı duz
Üzəri Üçün;
5 Çorba qaşığı duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər

Qazana çox kiçik doğranmış quzu əti qoyular, üzərinə incə qiyılmış soğan qoyular, 7 su stəkani su əlavə olunur. Ətlər normaldan bir az çox qaynadılar.

Əgər ət fitli qazanda qaynadılacaqsə qaynama mövqesinə gəldikdən sonra, batıq atəşdə 17 dəqiqə qaynadılar.

Ət qaynadıldıqdan sonra azca soyuması üçün gözlənilər.

Çuxur bir qabın içində, qatıq, yumurta, un duz və az soyumuş ətin qaynatma sunundan 1 su stəkani, tel çirpici ilə ya da çəngəllə hamar bir konsistensiya sahəyə qədər çırpılar.

Qaynadılmış ət və suyun üzərinə hazırlanan qatıqlı tərbiyə incə olaraq axıdılar, bir tərəfdən də qarışdırılar.

Çorba, orta qızdırmalı ocağa qoyular, qarışdırılar, qaynama nöqtəsinə gəlincə, ocaq qısılar 5 dəqiqə daha bişirilər.

Çorba isti olaraq xidmət kasalarına qoyular, üzərinə duru yağda hirsəndirilmiş qırmızı marka bibər gəzdirilər, xidmətə təqdim edilər.

Not: Orijinal toy şorbası reseptində quru soğan yoxdur. Bu üsulda, quru soğan ətlə qaynadıldığı üçün damaqda xoş bir ləzzət buraxar.