



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

Keşkek Çorbası

Keşkek Çorbası



- 1 Su stəkani keşkeklik buğda
- 1 Su stəkani noxud
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 1 Çay stəkani qarğadəli yağı
- 2 Ədəd ət su tablet
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- Ala bildiyi qədər su
- 1 Çorba qaşığı quru nanə
- Tərbiyəsi Üçün:
- 1 Ədəd yumurta
- 1 Ədəd limonun suyu
- 1,5 Su stəkani qatıq
- Üzəri Üçün;
- Yarım çay stəkani qarğadəli yağı
- 1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər

- # Buğda və noxud ayrı-ayrı qaynadılar. (Buğdanın qaynatma suyu atılmaz.)
- # Qazana qarğadəli yağı qoyular, qızın tərəfindən incə yeməli doğranmış quru soğan atılar, soğan qovrulunca qaynatma suyu ilə birlikdə buğda əlavə olunur, duz qatılar, 10 dəqiqə qaynadılar.
- # Bu vaxt qatıq, limon və yumurta hamar bir hal sahəyə qədər çırpılar.
- # Qaynayan buğdalı qarışığa əvvəl qaynadılmış noxud və ət su tablet, sonra qatıqlı tərbiyə əlavə olunur.
- # Davamlı qarışdıraraq çorba bişirilər, konsistensiyas(n)ı tünd olmuşsa su əlavə edilə bilər.
- # Qaynayıb konsistensiyaya gəlincə atəşdən alınır, dərhal quru nanə səpilər, qarışdırılır.
- # Keşkek şorbası xidmət qablarına qoyular, üzərinə qarğadəli yağı ilə qızdırılmış qırmızı pul bibər gəzdirilər.

Not: Keşkek Çorbası, soyuq olaraq da xidmət edilə bilər.