



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

Toyuq Çorbası

Tavuk Çorbası



- 1 Ədəd toyuq sinəsi
- 1 Şorba qaşığı kərəyağı
- 4 Şorba qaşığı duruağ
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 3 Çorba qaşığı un
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- 8 Su stəkani toyuq suyu
- Tərbiyəsi Üçün;
- 1 Ədəd yumurta
- 1 Su stəkani süd
- 2 Çorba qaşığı düyü unu

- # Əvvəlcə toyuq sinəsi yumşalana qədər bişməsi üçün orta atəşdə qaynatmağa buraxılır.
- # Digər qazana duru ağı və kərəyağı qoyular, istilənincə incə etmiş quru soğan əlavə olunur.
- # Quru soğan şəffaflaşınca un qatılır, unun qoxusu gedənə qədər bir neçə dəfə çevrilir.
- # Üzərinə 8 su stəkani toyuq suyu əlavə olunur, orta atəşdə 20 dəqiqə qaynadılır.
- # Bu vaxt şorbanın tərbiyəsi hazırlanır. Yumurta, süd və düyü unu yaxşıca çırpılır.
- # Tərbiyə, şorbanın üzərinə birdən tökülür, hərdənbir qarışdıraraq 20 dəqiqə daha bişirilir. Müddət sonunda şorba bir süzgəcdən keçirərək hamar konsistensiya alması təmin edilir.
- # Çorba, təkrar orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər, üzərinə didiklənilmiş toyuq əti əlavə olunur, duz qatılır, 10 dəqiqə daha bişirilir.
- # İsti olaraq xidmət edilir, arzuya görə üzərinə limon möhkəmlə bilər.

Not: Xalq təbabətində toyuq şorbasının soyuq qəbulunluğu, qrip kimi narahatlıqlarda burun mukozasını açdığı üçün şəfəli təsiri olduğuna inanılır.