



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

Təndir Çorbası

Tandır Çorbası



- 4 Ədədt orta boy kartof
- 1 Çay stəkanı süd
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- Yarım su stəkanı yarma
- 1 Su stəkanı noxud
- 1 Çorba qaşığı sous
- 7 Su stəkanı su ya da ət suyu
- 1 Çay stəkanı duru yağ
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- 2 Şiriniyyat qaşığı nanə

- # İlk əməliyyat olaraq kartof və axşamdan isladılmış noxud, ayrı-ayrı yumşalana qədər qaynadılar.
- # Qazana duru yağ qoyular, istilənincə çox incə doğranmış quru soğan əlavə olunur, soğan şəffaflaşınca sous qatılar, qovrulur.
- # Üzərinə yuyunmuş, suyu süzölmüş yarma əlavə olunur, bir neçə dəfə çevirdikdən sonra, ət suyu ya da su qoyular, 15 dəqiqə bişməyə buraxılar.
- # Bu vaxt qaynadılan kartofların qabıqları soyular, 1 çay stəkanı südlə birlikdə əzərək püre halına gətirilər.
- # Püre, bişməkdə olan şorbaya əlavə edilər, çəngəl ya da çırpıcıyla qarışdıraraq şorbanın içində hamar dağılması təmin edilər.
- # Qaynadılmış noxud və duz əlavə olunur, qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra, 5 dəqiqə daha bişirilər.
- # Ən son quru nanə əlavə olunur, qarışdırılar ocaqdan alınar, isti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Dandır şorbası, Anadoluda köhnə zamanlardan bəri bilinən ənənəvi bir şorbadır