



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

## Yayla Çorbası

Yayla Çorbası



- 5 Qaşıq düyü
- 2 Stəkan qatıq
- 8 Stəkan su
- 2 Yemək qaşığı un
- 1 Qəhvə fincanı duru yağ
- 1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər
- 1 Yemək qaşığı quru nanə
- 1,5 Çay qaşığı duz

- # Düyü bir miqdar su ilə xaşlanır.
- # Üzərinə 8 stəkan su əlavə edib, bir dəfə daşana qədər qaynadılır.
- # Digər tərəfdən qatıq və un çırpılır.
- # Qaynayan sudan bir neçə qaşığı qatığın üzərinə qoyaraq qızdırılır.
- # İliq qarışım düyülü qarışıma sicim çəkildə axıdılaraq əlavə olunur, duzu tökülür.
- # Qaynayınca bir neçə daqiqə ocaqda gözlənilir.
- # Yağ, qırmızı bibər nanə qızdırılır.
- # Çorbanın üzərinə gəzdirilir. İsti xidmət edilir.

Not: İstənilərsə qatıqlı məhlula 1 ədəd yumurta əlavə olunur.