



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

## Şikempver Çorbası

Şikempver Çorbası



- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 1 Ədəd orta boy kök
- 1 Ədəd kiçik boy kərəviz
- 7 - 8 Budaq cəfəri
- 2 Diş sarımsaq
- 1 Ədəd orta boy balqabaq
- 2 Ədəd orta boy kartof
- 2 Ədəd iri kələm yarpağı
- 1 Çay stəkanı ev əriştəsi ya da arpa şəhriyə
- 2 Ədəd yekə pomidor
- 2 Ədəd çarliston bibər
- 3 - 4 Budaq şüyüd
- 6 Çorba qaşığı sıvıyağ
- 6 Su stəkanı etsuyu
- 2 Şiriniyyət qaşığı duz
- Üzəri Üçün;
- 1 Su stəkanı rəndə kaşar pendir

- # Qazana incə qiyılmış quru soğan, tovla pərdəs(n)i şəklində doğranmış kök və kərəviz, döyülmüş sarımsaq, iri doğranmış cəfəri vəduru yağ qoyular. Sürətli atəşdə davamlı qarışdıraraq 5 -6 dəqiqə qovrulur.
- # Üzərinə qabıqları soyulmuş, rəndələnmiş pomidor əlavə olunur, 2 - 3 dəqiqə daha qovrulduqdan sonra, 6 su stəkanı ət suyu əlavə edilir.
- # Ət suyu qaynayınca, tovla pərdəs(n)i şəklində doğranmış balqabaq və kartof, əvvəldən qaynadılmış, fındıq böyüklüyündə doğranmış kələm, incə qiyılmış çarliston bibər və şəhriyə əlavə olunur.
- # Orta atəşdə 25 - 30 dəqiqə bişən çorbaya duz və incə qiyılmış şüyüd qatılır, 1 - 2 dəqiqə daha qaynadılır.
- # Çorba isti olaraq çuxur xidmət qablarına qoyular, üzərinə rəndə kaşar pendiri səpilər.

Not : Farsca mənşəli bir söz olan şikempver; boğazına düşkün, gonbul mənasındadır