



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

Manna Yarması Çorbası

İrmik Çorbası



1 Su bardağı helvalik irmik
3 Adet orta boy domates
6 Çorba kaşığı sıvıyağ
8 Şu bardağı etsuyu
2 Tatlı kaşığı tuz
Terbiyesi için;
Yarım su bardağı süt
1 Adet yumurta

- # Pomidorlar rəndələnər, kiçik bir qazana qoyular, 1 şiriniyyat qaşığı duz əlavə olunar, az atəşdə rəngi dəyişənə qədər bişməyə buraxılar.
- # Başqa bir qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə istiləncə manna yarması qatılar. Manna yarmasının rəngi ağa dönənə qədər davamlı qarışdırılar.
- # Üzərinə bişən pomidor püresi əlavə edilər, bir neçə dəfə çevirdikdən sonra ətsuyu əlavə edilər, az atəşdə 10 dəqiqə qədər bişirilər.
- # Bu vaxt süd və yumurta yaxşıca çırpılar, qaynayan çorbadan bir çömçə götürərək soyudular çorbaya incə axıdılaraq əlavə olunar.
- # Qalan 1 şiriniyyat qaşığı duz səpilər, tərbیه dağılına qədər qarışdırılar, 5 dəqiqə daha qaynadılar ocaqdan alınar.
- # Çorba kasalara isti olaraq qoyular, arzuya görə cəfəri, şüyüd ilə bəzənər.

Not: Pomidor yerinə pomidor sousu istifadə edilə bilər. 1 Su stəkanı suda, 1 çorba qaşığı sous əridilər, az atəşdə bişirilər.