



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

## Qafqaz Çorbası

Kafkas Çorbası



4 Ədəd orta boy çuğundur  
1 Ədəd kiçik boy kök  
2 Ədəd orta boy kələm yarpağı  
1 Çay stəkanı arpa şəhəriyə  
1 Ədəd orta boy quru soğan  
7 Şorba qaşığı duru yağ  
2 Şirin qaşığı duz  
6 Su stəkanı ət suyu  
Təbiyyəsi Üçün;  
1 Su stəkanı süd  
2 Ədəd yumurtanın sarısı

# Qazana duru yağ qoyular, qızın tərəfindən yeməli doğranmış quru soğan əlavə olunur, şəffaflaşana qədər qovrulur.

# Üzərinə kibrit zibili şəklində doğranmış çuğundur və kök, fındıq böyüklüyündə doğranmış kələm yarpaqları əlavə olunur.

# Orta atəşdə 4 - 5 dəqiqə qovrulan tərəvəzlərin üzərinə 6 su stəkanı ət suyu qoyular.

# Tərəvəzlər tam qaynadılmadan arpa şəhəriyə əlavə edilir. Bütün vəsaitlər yumşalana qədər bişirilir.

# Ən son olaraq süd və yumurta sarılarının qarışığından ibarət olan təbiyyəyə qaynayan şorbada 1 çömçə qoyular soyudular və şorbaya incə axıdılaraq əlavə olunur, duz səpilər, qarışdırılır.

# Karkas çorbası qaynama mövqəsinə gəldikdən sonra, 5 dəqiqə daha batıq atəşdə bişirilir, ocaqdan alınır, isti olaraq kasalara pay edilir.

**Not:** Arpa şəhəriyə yerinə qaynadılmış 1 çay stəkanı aşuralıq buğda Qafqaz çorbasına əlavə oluna bilər