



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

## Tatar Çorbası

Tatar Çorbası



1 Dolu şorba qaşığı un  
1 Çay stəkani duru yağ  
1 Çorba qaşığı sous  
11 Su stəkani su  
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz  
1,5 Şiriniyyat qaşığı quru nanə  
1 Su stəkani qatıq  
Xəmiri Üçün;  
2 Su stəkani un  
1 Ədəd yumurta  
Yarım şiriniyyat qaşığı duz  
Ala bildiyi qədər ilıq su  
İçi Üçün;  
100 qr. qiyma  
1 Ədəd kiçik quru soğan  
3 Şorba qaşığı duru yağ  
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər  
Yarım şiriniyyat qaşığı duz

# İlk əməliyyat olaraq xəmir edilir. Çuxur bir kobud 1,5 su stəkani un qoyular, ortası açılar, yumurta qırırlar, duz əlavə olunur, konsistensiyaya gələncə qədər ilıq su və qalan yarım stəkan un əlavə edərək orta sərt bir xəmir edilir.

# Xəmirin üzəri bağlı olaraq yarım saat istirahət etməyə buraxırlar, bu vaxt iç hazırlanır. Teflon tavaya duru yağ qoyular, qızın tərəfindən incə qıyılmış soğan əlavə olunur, soğan yumşalınca qiyma qatılır, sununu salıb çəkincə duz və qara bibər əlavə olunur atəşdən alınır.

# Xəmir, yarım saat istirahət etdikdən sonra, 2 parçaya bölünər, hər parça oxlov ilə ola bildiyincə incə açılar. Açılan xəmirin yarısına bir barmaq ara ilə yan-yana noxud böyüklüyündə qiymalı iç qoyular, qiyma qoyulmayan digər yarısı üzərinə diqqətlicə bağlanılır.

# Qoyulan qiymalar ortada qalacaq şəkildə xəmir rulet ya da bıçaqla kvadrat şəkildə kəsilər.

# Hazırlanan içli xəmirilər bir az sununu çəkməsi üçün gözlədilər. Bu vaxt qazana 1 çay stəkani duru yağ qoyular, istiləncə un əlavə olunur, qoxusu gedənə qədər qovrulur. Üzərinə sous və quru nanə əlavə olunur, bir neçə dəfə daha çevrilər.

# Qarışıqın üzərinə 10 su stəkani isti su diqqətlicə tökülər, 1,5 şirin qaşığı duz əlavə olunur, qaynayınca hazırlanan xəmirilər qatılır.

# Bu vaxt qatıq, 1 su stəkani su ilə çırpılır, şorbadan 1 çömçə alınır, soyudular. Xəmirilər çorbanın səthinə çıxınca qatıq əlavə olunur, 5 dəqiqə daha qaynadılar, ocaqdan alınır.

**Not:** Tatar çorbası, xidmətdən qısa müddət əvvəl hazırlanmalıdır, uzun müddət çorbada qalan xəmirilər şişəcəyi üçün, içi boşalar