



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

Çərkəz Çorbası

Çerkez Çorbası



1 Su stəkani aşuralıq buğda
1 Su stəkani xaşlamalıq quru qarğadəli
250 qr. sümüksüz toyuq əti
4 Çorba qaşığı sıvıyağ
1 Çorba qaşığı kərəyağı
1 Qəhvə fincanı un
4 Su stəkani toyuq suyu
6 Su stəkani su
Tərbiyəsi Üçün;
1 Su stəkani qatıq
1 Ədədyumurta
1 Çorba qaşığı duz
Üzəri Üçün;
Quru nanə

- # Bir gecə əvvəldən aşuralıq buğda və quru misir ayrı-ayrı ayırd ediyər, yuyunar və suya isladılar.
- # Sabahısı günü islatma suyu ilə birlikdə yenə ayrı-ayrı yumşalana qədər qaynadılar.
- # Toyuq əti də kifayət qədər su əlavəsi ilə yumşalana qədər qaynadılar.
- # Dərin bir qazana un, duru yağ kərəyağı qoyular. Orta atəşdə un çəhraylaşana qədər qarışdırılaraq qovrular.
- # Üzərinə isti toyuq suyu və su əlavə olunduqdan sonra qaynadılmış aşuralıq buğda və qarğadəli qoyular. 10 dəqiqə qədər qaynamağa buraxılar.
- # Bu vaxt qatıq, yumurta və duz yaxşıca çırpılar, qaynamaqda olan çorbaya yavaş yavaş axıdılar, qarışdırılar.
- # Daha sonra şorba qaynama nöqtəsinə gəlincə qaynadılmış, didiklənilmiş toyuq əti əlavə edilər. Batıq atəşdə 15 dəqiqə bişirilər.
- # Ocaqdan alınar, bir az istirahət etdirildikdən sonra şorbakasəlinə pay edilər, üzərinə quru nanə səpilər.

Not: Qarğadəli olaraq, patlatmalıq qarğadəli istifadə edilməməlidir, çünki patlatmalıq qarğadəli uzun müddət qaynadılsa da yumşalmaz