



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

Şahzadə Çorbası

Şəhzadə Çorbası



- 2 Su stəkani badam
- 2 Su stəkani süd
- 2 Şorba qaşığı kərəyağı
- 1 Su stəkani un
- 8 Su stəkani ət suyu
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
- Üzəri Üçün;
- 8 Şorba qaşığı duru yağ
- 1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
- 1 Çorba qaşığı qiyılmış cəfəri

Badamlar qısa müddət qaynadılar, iç qabıqları çıxarılır. Üzərinə süd əlavə olunur, robotdan keçirilərək bulamac halına gətirilər.

Qazana kərəyağı və un qoyular, orta atəşdə davamlı qarışdırılır. Unun rəngi bir az tündləşənə qədər atəşdə tutular.

Qovrulmuş unun üzərinə ət tsuyu qoyular, qarışdırmağa davam edərək qaynadılar.

Üzərinə sütlü badam qarışığı, duz və qara bibər əlavə olunur, orta atəşdə hərdən bir qarışdırılır.

Şorba qaynama nöqtəsinə gəlincə ocaq qısılar, 10 dəqiqə daha bişirilər.

Bu vaxt şorbanın üst vəsaiti hazırlanır. Tavaya duru yağ və qırmızı marka bibər qoyular, ocağa yerləşdirilər. Marka bibərin rəngi yağa çıxınca atəşdən alınır, incə qiyılmış cəfəri əlavə olunur.

Hazırlanan çorba xidmət kasalarına qoyular, üzərinə marka bibərli qarışıq gəzdirilər, süfrəyə gətirilər.

Not: Bu çorba ilk olaraq 1539-cu ildə Qanuni Sultan Süleymanın oğulları Şahzadə Səlim və Şahzadə Bayezitin sünnet toyları üçün hazırlanmışdır.