



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

## Misket Çorbası

Misket Çorbası



- 1 Stəkan xaşlanmış noxud
- 200qr qiymə
- 2,5 Yemək qaşığı incə bulqur
- 1,5-2 Yemək qaşığı un
- 1 Ədəd baş soğan
- 1 Yemək qaşığı tomat
- 1 Armud stəkan duru yağ
- 1 Yumurta
- 5-7 Dal cəfəri
- 1 Çay qaşığı kimyon
- 1 Çay qaşığı duz
- Qarabibər
- 7-8 stəkan isti su

- # Qiymə, bulqur, un, yumurta, kimyon, duz, qarabibər, cəfəri bir araya gətirilərək bir katlet məhlulu əldə edilir.
- # Misket böyüklüyündə katletlər hazırlanır.
- # Digər tərəfdən soğanlar çox incə doğranır və az yağda qovrulur, üzərinə qaynamış su əlavə olunur.
- # Katletlər bu soğanlı suya əlavə edilir, suyun səthinə çıxana qədər bişirilir.
- # Üzərinə xaşlanmış noxud və ən sonda yağda qızdırılmış tomat gəzdirilib, cəfəri ilə bəzədilir.

**Not:** Soğan qovrulmadan da katlet qarışıq məhlula da əlavə edilə bilər, ancaq qovrularaq hazırlanması, çorbanın ləzzətini artırır.