



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

Payız Çorbası

Güz Çorbası



- 1 Su stəkani yaşıl mərcimək
- 1 Su stəkani hazır ərİşte
- 1 Su stəkani qatıq
- 8 Diş sarımsaq
- 1 Dolu şorba qaşığı un
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- 5 Su stəkani su ya da ət suyu
- Üzəri Üçün;
- 1 Qəhvə fincanı duru yağ
- 1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
- 1 Çay qaşığı sumak

- # Yaşıl mərciməklər ayırd ediyər, yuyunur, üzərinə 3 su stəkani su qoyular, fıstırıqlı qazanda qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra 10 dəqiqə qaynadılar.
- # Mərcimək qaynadıldıqdan sonra, qaynatma suyu tökülməz, üzərinə 5 su stəkani su ya da ət suyu əlavə olunur, qaynayınca ərİşte qatılar.
- # Bu vaxt sarımsaqlar döyülər, üzərinə un və qatıq qoyular, duz əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılar.
- # Əriştələr yumşalıb qabarmağa başlayınca qatıqlı qarışıq üzərinə incə axıdaraq və qarışdıraraq əlavə olunur.
- # Çorba tez-tez qarışdırılar, qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra, ocaq batıq atəşə nizamlanar, 5 dəqiqə daha bişirilər.
- # Duru yağ, sumak və marka bibər, marka bibərin rəngi çıxana qədər qızardılar.
- # Çorba kasaya ya da çuxur qaba qoyular, üzərinə qızaran bibərli yağ gəzdirilər.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Mərciməyin qaynatma suyu tökülmədiyi üçün, şorbanın rəngini tündləşdirə bilər. Ancaq qaynatma suyu tökülməsi halında şorbanın bəsləyici dəyəri azalar.