



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

Süd Çorbası

Süt Çorbası



- 1 Çay stəkanı düyü
- 1 Litr süd
- 3 Su stəkanı su
- 2 Çorba qaşığı un
- 1,5 Şiriniyyət qaşığı duz
- Bəzəmək üçün;
- 1 Şiriniyyət qaşığı qırmızı pul bibər

- # Düyü ayırd ediyər, bol suyla yuyunar, çorbanın bişiriləcəyi qazana qoyular.
- # Üzərinə 3 su stəkanı su əlavə olunar, batıq atəşdə qapaqsız olaraq düyülər yumşalıb şəklini itirənə qədər bişirilər.
- # Qaynadılan düyü ocaqdan alınar, otaq istiliyində yarım saat qədər gözlədilər, soyuması təmin edilər.
- # Bu vaxt başqa bir qabda soyuq südə un qatılaraq qarışdırılar.
- # Qaynadılmış, soyumuş düyünün üzərinə unla qarışdırılmış soyuq süd yavaş yavaş axıdılar, qarışdırılar.
- # Qarışıq orta qızdırmalı ocaqda topa olmaması üçün, hərdənbir qarışdırılaraq bişirilər.
- # Bir daşam qaynadılan çorba, kasa ya da çuxur qaba qoyular.
- # Üzərinə, qırmızı marka bibər səpilər. Xidmətə təqdim edilər.

Not: Düyünün əvvəl suda qaynadılmasının səbəbi, süd istehlakının az olması üçündür. Arzu edilsə çiy düyü südə də qaynadıla bilər.