



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

Qovurma Mərcimək Çorbası

Kavurma Mercimek Çorbası



- 1 Su stəkani qırmızı mərcimək
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 1 Ədəd yer kökü
- 1 Ədəd orta boy kərəviz
- 1 Ədəd orta boy kartof
- Yarım ədəd limonun suyu
- 3 Diş sarımsaq
- 1 Qəhvə fincanı düyü
- 1 Şiriniyyat qaşığı kimyon
- 1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- 8 Su stəkani ət suyu ya da su
- 1 Çay stəkani duru yağ

- # Əvvəlcə mərcimək, 4 su stəkani suyla bulamac halına gələnə qədər qaynadılar.
- # Qazan aduru yağ qoyular, qız tərəfindən bəşər dəqiqə arayla və sırasıyla, piyazlık doğranmış soğan, rəndənin iri tərəfiylə rəndələnmiş kök, kərəviz və kartof əlavə olunur, qovrulur.
- # Qovrulan tərəvəzlərin üzərinə, incə qıyılmış sarımsaq və yuyunmuş suyu süzölmüş düyü əlavə edilər, bir neçə dəfə çevrilər.
- # Üzərinə əvvəldən qaynadılmış mərcimək və limon suyu qatılar.
- # Bütün vəsaitlər, bir-biri ilə özləşincə kimyon, qara bibər, duz atılar, 8 su stəkani ət suyu əlavə olunur.
- # Çorba qaynama səviyyəsinə gəlincə, yanvar/ocaq batıq atəşə nizamlanar, 5 dəqiqə daha bişirilər, atəşdən alınar.
- # İsti olaraq xidmət edilər.

Not: Çorbanın rəngli görünməsi istənilsə, tərəvəzləri qovurma əsnasında, 1 çorba qaşığı bibər sousu istifadə edilə bilər.