



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

## Qarğadəli Çorbası

Mısır Çorbası



- 4 Ədəd təzə misir
- 4 Ədəd orta boy yetkin pomidor
- Yarım ədəd qırmızı ət bibəri
- 2 Ədəd acı bibər
- 4 Şorba qaşığı duru yağ
- 6 Su stəkani su
- 4 Su stəkani ət suyu
- 2 Şiriniyyət qaşığı duz
- Tərbiyəsi Üçün;
- 1 Ədəd limonun suyu
- 1 Çorba qaşığı un

- # Bıçaq qarğadəli koçanına paralel tutularaq dənələri kəsilər. Qazana ya da fıstırıqlı qazana qoyular, üzərinə 6 su stəkani su əlavə qoyular, orta atəşdə istiləncə, incə qiyılmış incə ət bibəri və acı bibər qatılar.
- # Bibərlər yumşalınca qabıqları soyulmuş, küp şəklində doğranmış pomidor əlavə edilər. Pomidor sous kimi konsistensiya saheyə qədər bişirilər.
- # Pomidorlu qarışıqın üzərinə, qaynadılmış qarğadəli dənələri suyu ilə birlikdə əlavə olunar, duz qatılar. Qazanın qapağı bağlı olaraq 25 - 30 dəqiqə bişirilər.
- # Müddət sonunda çorbaya 4 su stəkani isti ət suyu əlavə edilər, 5 dəqiqə daha qaynadılar.
- # Bu vaxt un və limon suyu yaxşıca çirpilər, üzərinə qaynamaqda olan çorbadan 1 çömçə əlavə olunar.
- # Hazırlanan tərbiyə çorbaya birdən tökülər və dərhal qarışdırılar.
- # Çorba hərdənbir qarışdırılaraq batıq atəşdə 10 dəqiqə bişirilər, ocaqdan alınar. Qapağı bağlı olaraq bir az gözlədikdən sonra xidmət edilər.

**Not:** İstifadə edilən qarğadəli nə qədər təzə olsa çorba o qədər ləzzətli olar. Tapıla bilsə süd qarğadəlisii istifadə edilməsi tövsiyə edilər.