



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

Ərafət Çorbası

Arafət Çorbası



2 Ədəd toyuq budu
1 Ədəd pomidor
5 Şorba qaşığı duru yağ
1 Çorba qaşığı un
1,5 Su stəkani noxud
2 Su stəkani qatıq
4 Diş sarımsaq
1 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Çorba qaşığı quru nanə
8 Su stəkani su
Toplar Üçün;
1 Su stəkani incə yarma
2,5 Çay stəkani isti su
1 Çay qaşığı kimyon
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı qırmızı marka bibər
1 Ədəd kiçik baş soğan
1 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Çay stəkani un

- # Noxud axşamdan ayırd ediyər, yuyunur, təmiz suya isladılar, sabahısı günü yumşalana qədər qaynadılar.
Toyuq budlarının üzərinə 8 su stəkani su qoyular, qaynatmağa buraxılar.
İncə yarmanın üzərinə 2,5 çay stəkani isti su qoyular, 10 dəqiqə gözlədilər. Daha sonra rəndələnmiş quru soğan, kimyon, duz, qara bibər, qırmızı marka bibər əlavə edilər.
Qarışıq yoğurmağa başlanar. Danlaq danlaq un əlavə olunur, ələ yapışmayacaq konsistensiyaya gələne qədər yoğurular.
Xərçdən, noxuddan bir az böyük parçalar alınar, diyirlənər. Toplar, içində bir az un olan düz bir qaba qoyular, yelləyərək unlanması təmin edilər.
Qaynadılan toyuq budunun sümükləri ayırd ediyər və çox kiçik parçalara ayrılır.
Çorba qazanına duru yağ qoyular, istilənincə un əlavə olunur, 2 - 3 dəqiqə qovrular, üzərinə rəndələnmiş pomidor qatılar.
Pomidor 1 - 2 dəqiqə çevrilər, üzərinə toyuq budunun qaynadıldığı suyun bütünü tökülər, qaynayınca hazırlanan toplar atılar.
10 dəqiqə sonra topların üzərinə ayırd edilmiş toyuq budu və qaynadılmış noxud əlavə olunur.
Bu vaxt qatıq, əzilmiş sarımsaq və 1 su stəkani su çirpilər, şorba qaynama nöqtəsinə gəlincə, yavaş yavaş əlavə olunur, duz səpilər. Davamlı qarışdıraraq 5 dəqiqə daha bişirilər.
Ən son quru nanə səpilər, qarışdırılır, ocaqdan alınar, isti olaraq xidmət edilər.

Not: Ərafət çorbasına sarımsaqlı qatıq xidmət əsnasında bişirilmədən də qoyula bilər.