



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

Aşure Çorbası

Aşure Çorbası



250 qr. toyuq quşbaşı
1 Su stəkani aşuralıq buğda
Yarım su stəkani noxud
Yarım su stəkani quru paxla
1 Ədəd iri pomidor
1 Ədəd iri quru soğan
1 Çorba qaşığı pomidor sousu
1 Çorba qaşığı kərəyağı
3 Çorba qaşığı duru yağ
1 Ədəd limonun suyu
2,5 Şiriniyyat qaşığı duz
8 - 10 Budaq cəfəri
2 - 3 Budaq təzə nanə
4 Su stəkani su

Bir gecə əvvəldən aşuralıq buğda, noxud və quru paxla ayırd ediyər, yuyunar. Buğda ayrı bir kobud, quru paxla və noxud birlikdə eyni kobud üzərləri bir barmaq su keçəcək şəkildə isladılar.

Sabahısı günü islatma suyu ilə birlikdə yenə buğda ayrı noxud və quru paxla birlikdə yumşalana qədər qaynadılar.

Daha sonra qaynadılan aşuralıq buğda ikiye bölünər, yarısı püre olacaq şəkildə robotdan keçirilər.

Bir qazana kərəyağı və duru yağ qoyular, orta atəşdə yağlayar əriyib qarışın tərəfindən incə yeməli doğranmış quru soğan əlavə olunar, qovrulur.

Soğan şəffaflaşınca sous qatılar, bir neçə dəfə çevrilər, quşbaşından kiçik doğranmış toyuq əti əlavə edilər.

Toyuq əti sununu salıb çəkinçə, qaynadılmış noxud, quru paxla, aşuralıq buğda və robotdan keçirilərək püre halına gəlmiş aşuralıq buğda suları ilə birlikdə qatılar. Ayrıca 4 su stəkani isti su əlavə olunar.

Bütün vəsaitlər qaynayınca qabığı soyulmuş, kiçik küp şəkildə doğranmış pomidor və duz əlavə olunar. 5 dəqiqə daha qaynadılar.

Ən son incə qıyılmış nanə, cəfəri və limon suyu əlavə olunar, qarışdırılır, dərhal ocaqdan alınar. İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Arzu edilsə aşura çorbasına qaynadılmış quru barbunya, paxla, misir də əlavə edilə bilər.