



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

## Sultan Çorbası

Sultan Çorbası



- 1 Kiçik dəstə ispanaq
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 1 Su stəkani qırmızı mərcimək
- 8 Şorba qaşığı günəbaxan yağı
- 1 Ədəd orta boy kök
- 1 Çorba qaşığı un
- 7 Su stəkani ət suyu
- 2,5 Şiriniyyat qaşığı duz
- Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
- Küftəsi Üçün;
- 200 qr. qıyma
- 1 Dilim bayat çörək içi
- 1 Ədəd kiçik quru soğan
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qara bibər

- # Mərcimək yuyunur, 4 su stəkani su əlavə olunur, şəklini itirənə qədər bişməyə buraxılır.
- # İspanaq yuyunur, incə doğranar, kiçik bir qazana qoyular, üzərinə incə qiyılmış quru soğan və yarım şirin qaşığı duz əlavə olunur, qarışdırılır, qapağı bağlı olaraq batıq atəşdə yarım saat bişirilir.
- # Bu vaxt şorbanın küftəsi hazırlanır; soğan rəndələnir, bayat çörək içi ilə qarışdırıldıqdan sonra qıyma duz və qara bibər əlavə edilir, vəsaitlər inteqrasiya olunana qədər yoğurular.
- # Əldə edilən küftə xərcindən fındıq böyüklüyündə yumru küftələr edilir. Az yağda rəng götürəcək qədər qızardılır.
- # Çorbanın bişəcəyi qazana günəbaxan yağı qoyular, orta atəşdə istilənincə tovla pərdə(n)i şəklində doğranmış kök əlavə olunur, qovrulur.
- # Kök şəffaflaşınca un əlavə olunur, 1 - 2 dəqiqə çevrilər, bişmiş soğanlı ispanaq qatılar bir neçə dəfə qarışdırılır.
- # Üzərinə süzgəcdən keçirilmiş, qaynadılmış mərcimək, 7 su stəkani su və 2 şirin qaşığı duz əlavə olunur.
- # Çorba qaynama nöqtəsinə gəlincə küftələr atılır, 15 dəqiqə qədər orta atəşdə bişirilir.
- # Ən son qara bibər səpilir, dərhal atəşdən alınır, isti olaraq xidmət edilir.

**Not:** Sultan şorbasına köklə birlikdə kərəviz də əlavə oluna bilər