



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

Göbələk Çorbası

Mantar Çorbası



250 qr göbələk
1 Armud stəkan duru yağ
4-5 qaşığı un
4 Stəkan ət suyu
1 Çay qaşığı duz
Yarım limon suyu

- # Yarım litr, limonlu suda yıxanmış bütün göbələklər əzilməyəcək şəkildə xaşlanır.
- # Un məmbələşincəyə qədər yağda qovrulur.
- # Üzərinə ət suyu qoyulur, bir dəfə daşana qədər qaynadılır.
- # Qaynayan ət suyu üzərinə incə incə doğranmış göbələklərəlavə olunur.
- # Bir dəfə yenə daşana qədər qaynadıldıqdan sonra, duzu əlavə edilir.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Bu çorbaya incə doğranmış toyuq ət də istifadə olunur.