



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

Təzə Paxla Çorbası

Təzə Bakla Çorbası



250 Qr. təzə paxla
5 Çorba qaşığı qatıq
3 Çorba qaşığı un
1 Ədəd yumurta
150 Qr. dana əti
1 Ədəd iri pomidor
1 Çay stəkani duru yağ
2 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Paxlalar yuyunur, təmizlənər, kiçik kiçik doğranar.
- # Doğranan paxlalar 1 şiriniyyat qaşığı un və 1 şiriniyyat qaşığı duzla yaxşıca ovulur.
- # Duzu və unu getməsi üçün yaxşıca yuyunur. (Bu əməliyyat paxlanın acılığının çıxmasını təmin edər.)
- # Ağrısı çıxmış paxlalar bir qazana qoyular, üzərinə 8 su stəkani soyuq su əlavə olunur. Orta atəşdə yumşalana qədər bişirilər.
- # Digər tərəfdə quşbaşı ət tovla pərdəs(n)i şəklində doğranar.
- # Bir qazana ölçüdə ifadə edilən yağın yarısı qoyular, orta atəşdə bir az qızarıncə üzərinə doğranmış ət əlavə olunur.
- # Ət qovrulunca üzərinə rəndələnmiş pomidor qatılar.
- # Bu vaxt, qatıq, yumurta, duz, un başqa bir qabda çırpılaraq tərbiyə hazırlanar.
- # Qovrulmuş ətlə pomidor və hazırlanan tərbiyə qaynadılan paxlanın üzərinə əlavə edilər.
- # Bütün vəsaitlər birlikdə bir daşam qaynadılar.
- # Xidmət qabına şorba qoyulduqdan sonra, qalan duru yağ yandırılaraq üzərinə gəzdirilər, şüyüd ilə bəzənər.

Not: Paxlanın qaynatma suyu az qoyulub, qalan maye miqdarı ət suyu ilə tamamlana bilər.