



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

Biber Çorbası

Biber Çorbası



- 4 Ədəd qırmızı ət bibəri
- 2 Ədədət çarliston bibər
- 1 Ədəd yekə quru soğan
- 3 Diş sarımsaq
- 4 Şorba qaşığı günəbaxan yağı
- 1 Çorba qaşığı nişasta
- 1 Ədəd ət suyu həbi
- 1 Çorba qaşığı bibər sousu
- 5 Su stəkani su
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Bibərlər yuyunur, ortadan kəsilər, heç nüvəs(n)i qalmayacaq şəkildə təmizlənər, çox kiçik olmayacaq şəkildə doğranar.
- # Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə bir az istilənincə doğranan qırmızı və çarliston bibərlər üzərinə atılar. Yapışmaması üçün qaşıqla arada çevrilər.
- # Bibərlər bir az sulanınca yeməli doğranmış soğan və incə qiyılmış sarımsaq əlavə olunur, qazanın qapağı bağlı olaraq 5 - 6 dəqiqə bişirilər.
- # Yumşalan vəsaitin üzərinə 3 su stəkani isti su əlavə olunur, bir az qaynadılar, ocaqdan alınar, mikserdən keçirilərək dənəsiz hala gətirilər.
- # Qazana qarışıq qoyular, üzərinə yarım su stəkani suda əzilmiş sous və nişasta qarışığı birdən tökülər, qarışdırılır.
- # Orta atəşdə olan şorbanın üzərinə 2 su stəkani isti su, duz və parçalanmış ət suyu həbi qoyular.
- # Çorba hərdənbir qarışdıraraq bir daşam qaynadılar.
- # Çuxur bir qabda ya da kasada isti olaraq xidmət edilər.

Not: Nişasta olaraq buğda nişastası istifadə edilsə, şorbanın konsistensiyas(n)ı daha sıx olar.