



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

Qış Çorbası

Kış Çorbası



- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 1 Ədəd böyük kələm yarpağı
- 1 Ədəd iri kök
- 1 Ədəd iri kartof
- 1 Ədəd kiçik kərəviz
- 1 Ədəd orta boy pırasa
- 1 Çay stəkanı duru yağ
- 1 Çorba qaşığı un
- 2 Şiriniyyət qaşığı duz
- 1 Ədəd ət suyu həbi
- Tərbiyə üçün;
- 1 Ədəd yumurta
- 2 Çorba qaşığı un
- 1 Ədəd limonun suyu
- 1 Çorba qaşığı pomidor sousu

- # Kök və kərəviz tovla pərdəs(n)i şəklində, pırasa kibrit zibili şəklində, kələm kiçik kədlər şəklində doğranar. Quru soğan çox incə qıyılır.
- # Böyük bir qazana duru yağ qoyular. Yağ qızın tərəfindən incə qyılmış quru soğan atılar. Qapağı bağlı olaraq soğan yumşalana qədər bişirilər.
- # Üzərinə bir şorba qaşığı un səpilər, bir neçə dəfə çevrildikdən sonra 1 l su stəkanı isti su əlavə olunur.
- # Əvvəl kök və kərəviz sulu qarışıq atılar, 10 dəqiqə qədər bişdikdən sonra pırasa və kələm qatılar, 10 dəqiqə daha bişirilər.
- # Ən son qaralmaması üçün son anda tovla pərdəs(n)i şəklində doğranmış kartof əlavə edilir.
- # Kartofun 5 dəqiqə daha bişməsi gözlənilərkən tərbiyə hazırlanar. Çuxur bir kobud sous, yumurta, 2 şorba qaşığı un, limon suyu və duz qon/qoyular yaxşıca çırpılar.
- # Hazırlanan tərbiyəyə qaynayan şorbadan bir çömçə qədər əlavə olunur, soyuması təmin edilir. Şorbaya, tərbiyə incəcik axıdılar, bir tərəfdən də qarışdırılar.
- # Tərbiyə əlavəsindən sonra, şorbaya parçalanmış ət suyu həbi əlavə olunur, qarışdıraraq bir daşam daha qaynadılar, ocaqdan alınar.
- # Üzəri qırmızı marka bibərlə bəzənər, isti olaraq xidmət edilir.

Not: Soğan qovrulduqdan sonra üzərinə bir şorba qaşığı un atmanın məqsədi, kərəviz və kələmin sevilməyən qoxusunu ən üzv endirməkdir.