



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

Ayşekadən Çorbası

Ayşekadın Çorbası



250 Qr. Ayşekadın paxlası
2 Ədəd çarliston bibəri
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 Ədəd orta boy pomidor
1 Su stəkani süd
1 Qəhvə fincanı günəbaxan yağı
2 Çorba qaşığı un
1,5 Şiriniyyət qaşığı duz
1 Ədəd ət suyu həbi
5 Su stəkani su

- # Paxla təmizləner, yuyunar, kiçik parçalar halında doğranar, pomidor soyular, bir neçə parçaya kəsilər, çarliston bibərlərin toxumları çıxardılar, iri doğranar, quru soğan soyular 4 - 5 parçaya kəsilər.
- # Hazırlanan vəsaitlər fitli qazana ya da qazana qoyular, üzərinə 4 su stəkani su və yarım şirin qaşığı duz qoyular.
- # Vəsaitlər normaldan daha çox bişirilər, ocaqdan alınar.
- # Bir az soyuyan vəsaitlər, robotdan keçirilərək, hamar bir hal götürməsi təmin edilər.
- # Başqa bir qazanda duru yağ və un qovrulur.
- # Un çəhrayı rəng alın tərəfindən, üzərinə hazırlanan paxlalı qarışıq əlavə olunur. (ocaq orta atəşdə tutular.)
- # Qarışıqın üzərinə 1 su stəkani isti su, 1 su stəkani isti süd, ət suyu həbi və 1 şirin qaşığı duz əlavə olunur.
- # Bütün vəsaitlər birlikdə bir daşam qaynadılar, ocaqdan alınar.
- # İsti olaraq çuxur xidmət qabında xidmətə təqdim edilər.

Not: Əgər robot yoxsa, vəsaitlər çox incə doğranar, qaynadılar. Digər əməliyyatlar eyni şəkildə edilər