



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

Kartof Çorbası

Patates Çorbası



4 Ədəd orta boy kartof
1 Ədəd iri quru soğan
1 Parça ağ toyuq əti
1 Şorba qaşığı kərəyağı
Tərbiyəsi Üçün;
1 Ədəd yumurta
1 Çorba qaşığı un
2 Su stəkani süd
3 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Kartoflar yuyunur, soyular, bir neçə parçaya kəsilərək bir qazana qoyular, yeməli doğranmış quru soğan əlavə olunur.
- # Üzərinə 6 su stəkani su qatılar, kartoflar yumşalana qədər bişirilər.
- # Ağ toyuq əti də 2 su stəkani su ilə başqa bir qazanda qaynadılar.
- # Kartoflar bişincə, püre alət ilə ya da robotla püre halına gətirilər.
- # Püre halına gələn kartoflar bir qazana qoyular, üzərinə qaynadılmış, didiklənmiş toyuq əti əlavə olunur, kərəyağı qoyular qısa bir müddət batıq atəşdə birlikdə çevrilər. 6 su stəkani qaynatma suyu qatılar.
- # Üzərinə süd, yumurta, un və duzdan ibarət olan tərbiyə yavaş yavaş axıdılar, bir tərəfdən də qarışdırırlar.
- # Çorba qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra bir neçə dəqiqə daha bişirilər, ocaqdan alınar.
- # Xidmət ediləcək qaba qoyular, qırmızı marka bibərlə bəzənər.

Not: Kartof çiy vəziyyətdəyken rəndələnilib, qaynadıla bilər. Bu şəkildə hazırlansa, kartofları robotdan keçirməyə gerek qalmaz.