



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

Say Çorbası

Say Çorbası



- 1 Su stəkani noxud
- 2 Ədəd böyük kələm yarpağı
- 1 Ədəd kiçik baş soğan
- 4 Su stəkani su ya da ət suyu
- 1 Çorba qaşığı kərəyağı
- 1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
- Üzəri Üçün;
- 1 Su stəkani rəndə təzə kaşar (pendir)

- # Noxud axşamdan isladılar, sabahısı günü qaynadılar, kələm yarpaqları bir neçə parçaya kəsilər, quru soğan da bir neçə parçaya kəsilər.
- # Hazırlanan vəsaitlər mətbəx robotuna qoyular, üzərinə 1 su stəkani su əlavə olunur, püre olana qədər çəkilər.
- # Hazırlanan vəsait, qazana qoyular, üzərinə 3 su stəkani su əlavə olunur, orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər.
- # Hər dəqiqə qarışdıraraq şorba bişirilər, qaynama nöqtəsinə gəlincə, ocaq batıq nizama gətirilər, kərəyağı və duz əlavə edilir.
- # 5 dəqiqə bütün vəsaitlər birlikdə bişdikdən sonra ocaqdan alınır, çuxur qablara ya da kasalara qoyular.
- # Üzərinə rəndə kaşar səpilər, xidmətə təqdim edilir.

Not: 1 su stəkani quru noxud qaynadıldıqdan sonra 2 su stəkani noxud olar.