



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

Gül Kələm Çorbası

Karnabahar Çorbası



- 1 Kompot kasası gül kələm
- 3 Şorba qaşığı un
- 5 Şorba qaşığı günəbaxan yağı
- 6 Su stəkani su ya da ət suyu
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- Tərbiyəsi Üçün;
- 1 Su stəkani süd
- 1 Ədəd yumurta
- Yarım limonun suyu
- Üzəri Üçün;
- 7 - 8 Budaq şüyüd
- 1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər

- # Gül kələm qaynadılar, suyu süzülər, çəngəllə əzərək ya da robotdan keçirərək püre halına gətirilər.
- # Qazana duru yağ qoyular, orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər, yağ istiləndicə un əlavə olunur.
- # Un çəhrayılaşana qədər davamlı qarışdıraraq qovrulur.
- # Üzərinə gül kələm püresi qatılar, bir neçə dəfə çevirdikdən sonra 6 su stəkani ət suyu ya da su əlavə edilər.
- # Bu vaxt gül kələm şorbasının tərbiyəsi hazırlanır. Çuxur bir qabın içində yumurta, limon suyu və süd yaxşıca çırpılar.
- # Çorbadan tərbiyəyə bir papaq. e alınır, tərbiyə soyudular, çorbaya kəndir kimi axıdaraq və qarışdıraraq əlavə olunur.
- # Ən son şorbanın duzu qoyular, bir daşam qaynadılar, ocaqdan alınır.
- # Çuxur xidmət qablarına ya da kasalara qoyular, üzərinə qiyılmış şüyüd və qırmızı marka bibər səpilər, xidmət edilər.

Not: Gül kələmin ana vətəni Şərç Aralıq dənizi bölgəsidir, bəzi bölgələrdə gül kələmə karabit də deyilir.