



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

## Aristokrat Çorbası

Aristokrat Çorbası



- 1 Ədəd kiçik kərəviz
- 1 Ədəd orta boy kartof
- 1 Ədəd orta boy kök
- 1 Ədəd orta boy quru soğan
- 250 Qr. sümüksüz toyuq əti
- 1 Çay stəkani duru yağ
- 7 Su stəkani toyuq suyu
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
- Tərbiyəsi Üçün;
- 1 Ədəd yumurta
- 1 Ədəd limonun suyu
- 2 Çorba qaşığı un
- 1 Su stəkani toyuq suyu

- # Qazana yağ qoyular, istilənincə yeməli doğranmış soğan əlavə olunur, qovrulur.
- # Soğanın üzərinə sırasıyla, tovla pərdəs(n)i şəklində doğranmış kök, kərəviz, kartof atılır. Vəsaitlər şəffaflaşana qədər çevrilir.
- # Tərəvəzlərin üzərinə 7 su stəkani toyuq suyu əlavə olunur, qaynayana qədər gözlənilir.
- # Bu vaxt qaynadılan toyuq əti incə incə parçalara ayrılır, tərəvəzlər qaynayınca üzərinə qatılır.
- # Çuxur bir qabda, un, yumurta, toyuq suyu və limon suyu yaxşıca çırpılır, qanayan çorbadan bir az əlavə olunaraq soyudular.
- # Tərbiyə şorbaya birdən tökülər və sürətlə qarışdırılır.
- # Ən son qara bibər və duz əlavə olunur, ocaq batıq olaraq və qarışdıraraq çorba 5 dəqiqə daha qaynadılır.
- #Ocaqdan alınınca isti olaraq xidmət edilir.

**Not:** Tərbiyə edərkən yumurtanın yalnız sarısı seçilər, bunun səbəbi yaxşı çırpılmazsa ağlarının əyrilik edə biləcəyidir. Çox yaxşı çırpılsa bütün yumurta istifadə etməkdə heç bir qorxu yoxdur.